CONTRATO **ABIERTO** PARA LA **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), PARTIDAS 1, 4, 5, 21, 24, 25, 41, 44, 45, 61, 64 Y 65 PARA EL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026,** 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:

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

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 IV y penúltimo párrafo del artículo 129 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. Rubí Beatriz Sandoval Cruz, Titular de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales**, 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 IV y penúltimo párrafo del artículo 129 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.

Se testa: ***RFC,*** 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.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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/2026/079**

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

La revisión jurídica se efectúo 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.

I.5 La adjudicación del presente contrato se efectuó mediante el procedimiento de **Licitación Pública Nacional Electrónica Número LA-50-GYR-050GYR011-N-13-2026**, con fundamento en lo dispuesto por el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de conformidad con los artículos **33, 35 fracción I, 36, 39 fracción I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 66 y 68** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), 83, 84, 86, 87, 88, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 99, 102 y 106 de su Reglamento, las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social y demás disposiciones aplicables en la materia.

I.6 "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 CUENTA FINAT 51221001, de conformidad con el Dictamen de Disponibilidad Presupuestal con número de folio 0000002448-2026 de fecha 06 de enero de 2026, emitido por el Lic. Fernando Alonso Álvarez Carrillo, Jefe del Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, mismo que se adjunta como **Anexo Número 1 (uno)** del presente contrato.

I.7 Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes No. **IMS421231I45**.

I.8 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 ante **"EL INSTITUTO" 00161063**

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 la [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:

C L Á U S U L A S

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

Se testa: ***Nacionalidad, Datos del Acta de Nacimiento, Número de INE, 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.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a **"EL INSTITUTO"**, **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), PARTIDAS 1, 4, 5, 21, 24, 25, 41, 44, 45, 61, 64 Y 65 PARA EL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026,** en los términos y condiciones establecidos en la convocatoria y su junta de aclaraciones al procedimiento de contratación señalado en la Declaración I.5, 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 **$2,063,337.05 (Son: Dos millones sesenta y tres mil trescientos treinta y siete pesos 05/100 Moneda Nacional)** con impuestos incluidos y un monto máximo de **$5,158,342.64 (Son: Cinco millones ciento cincuenta y ocho mil trescientos cuarenta y dos pesos 64/100 Moneda Nacional)** con los impuestos correspondientes incluidos en su caso; de conformidad con el **Anexo Número 2 (dos)** que se adjunta al presente contrato.

PARTIDA	GRUPO	RÉGIMEN	UNIDAD	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	1-A	ORDINARIO	H.G.R. 12,	$743,721.34	$ 1,859,303.36
4	1-A	ORDINARIO	HGSZ 46 Umán,	$201,047.78	$502,619.46
5	1-A	ORDINARIO	Guardería,	$61,507.92	$153,769.80
21	1-C	ORDINARIO	H.G.R. 12,	$262,825.20	$657,063.00
24	1-C	ORDINARIO	HGSZ 46 Umán,	$39,827.20	$99,568.00
25	1-C	ORDINARIO	Guardería,	$30,016.80	$75,042.00
41	1-E	ORDINARIO	H.G.R. 12,	$388,284.00	$970,710.00
44	1-E	ORDINARIO	H.G.S.Z. 46 Umán	$71,435.00	$178,587.50
45	1-E	ORDINARIO	Guardería,	$14,388.00	$35,970.00
61	2-B	ORDINARIO	H.G.R. 12,	$155,930.12	$389,825.30
64	2-B	ORDINARIO	HGSZ 46 Umán,	$46,274.06	$115,685.14
65	2-B	ORDINARIO	Guardería,	$48,079.63	$120,199.08

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 pago se realizará en pesos mexicanos de acuerdo al numeral **5.5.1 de las POBALINES**, o en su caso se especificará la moneda extranjera, en los plazos normados por la DF, de acuerdo al "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos" sin que éste rebase los **20 (veinte) días naturales posteriores** a aquel en que **"EL PROVEEDOR"** presente en las ventanillas de Trámite de Erogaciones, en forma impresa el CFDI, siempre y cuando se cuente con la suficiencia presupuestal, así como con la documentación comprobatoria que acredite la entrega de los bienes y/o prestación de los servicios, conforme a los numerales cuarto y sexto del Capítulo Quinto, intitulado, De los Lineamientos para promover la agilización de pago a los proveedores contenidos en el "Acuerdo por el que se emiten diversos lineamientos en materia de

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios y de Obras Públicas y Servicios relacionados con las mismas", concordante con los artículos 65 y 66 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, y requerida en la normatividad de pago que conforman el Anexo 2 del "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos".

El CFDI deberá presentarse ante la Oficina de Control de Trámite de Erogaciones para proceder a su glosa, revisión y, en su caso, aprobación. Dicho CFDI deberá contener el nombre, cargo y firma de autorización de las Administradoras del Contrato, de quien suscribió la orden de compra o servicio, o de quien autorizó la contratación por montos que no rebasen el importe de $2,000.00 (Dos mil pesos 00/100, M.N. (IVA incluido), en términos de lo establecido en el "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos".

Asimismo, en dicho CFDI se deberán indicar: número de alta en SAI o número de identificación de pedido-recepción en PREI Millenium (cuando sea aplicable), número de proveedor, número de contrato 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.

En caso de que el devengo por la entrega-recepción no genere número de alta en SAI o número de pedido-recepción en PREI Millenium, se deberá adjuntar Acta de Entrega-Recepción.

Las personas servidoras públicas que autoricen la formalización de órdenes de compra o servicios conforme al numeral 5.3.7.2 de las POBALINES, tendrán un máximo de 5 días naturales, a partir de que **"EL PROVEEDOR"** presente los CFDI por bienes efectivamente devengados, para firmar su autorización.

El personal de las áreas de Trámite de Erogaciones señaladas en esta cláusula, no podrán devolver el CFDI presentado por errores que no afecten la validez fiscal del documento o por causas imputables a **"EL INSTITUTO"**.

Para los casos en que no se formalice el contrato, el fallo o notificación de la adjudicación, será el documento con el cual procederá el pago respectivo de los bienes entregados o servicios prestados, únicamente para el periodo comprendido entre el fallo y la fecha en que debió formalizarse el contrato.

Para efectos de lo anterior, el Área Contratante encargada de elaborar el contrato deberá informar a las Administradoras del Contrato o Área Consolidadora, en su caso, en un plazo no mayor a 24 horas posteriores al vencimiento del plazo para formalización del instrumento legal, de la falta de formalización del mismo, a efecto de que se realicen las gestiones que correspondan para no recibir bienes.

"EL PROVEEDOR" deberá expedir sus CFDI en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, así como las que emita el SAT a nombre de **"EL INSTITUTO"**, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231I45 y en caso de ser necesario como dato adicional, el domicilio en Avenida Paseo de la Reforma, número 476, en la Colonia Juárez, C.P. 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.

Para la validación de dichos comprobantes **"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 los mismos, será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos y en la fecha, a través del esquema electrónico interbancario que **"EL INSTITUTO"** tiene en operación, para tal efecto **"EL PROVEEDOR"** deberá proporcionar la documentación requerida a las Administradoras del Contrato para que éste, a su vez envíe al Departamento de Tesorería, para dar de alta en el Sistema del IMSS, la cuenta bancaria, (no deberá ser referenciada ni concentradora), CLABE, Banco y Sucursal (se obtiene del estado de cuenta bancario).

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

El pago se depositará a **"EL PROVEEDOR"** en la fecha programada, a través del Sistema de Pagos Electrónicos Interbancarios.

Las Administradoras del contrato serán quienes darán la autorización para que la DF proceda a su pago de acuerdo con lo estipulado en el numeral 5.2.1.6 del "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos".

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

Las Administradoras del contrato llevarán a cabo la valoración de la procedencia del pago por concepto de gastos no recuperables, conforme a lo previsto en los artículos 147 y 150 del RLAASSP, en relación con los artículos **51, 67, 78 y 80 segundo párrafo de la LAASSP**, previa solicitud por escrito acompañada de los documentos siguientes:

- Copia de la identificación oficial vigente con fotografía y firma de la persona que haya realizado los trámites relacionados con el procedimiento de contratación.
- El CFDI que reúna los requisitos de los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación, 37 al 40 del Reglamento del Código Fiscal de la Federación, y en su caso la Resolución de la Miscelánea Fiscal del Ejercicio que corresponda.
- La solicitud la realizará a las Administradoras del contrato para la determinación de la procedencia del pago, y en su caso, elaborar el finiquito y remitirlo para el pago respectivo a la CCTE dependiente de la DF, o ante la Jefatura de Servicios de Finanzas o de la UMAE correspondiente.

"EL PROVEEDOR" se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor de **"EL INSTITUTO"** previamente validados en el Portal de Servicios a Proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo a las Administradoras del contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y reposición del CFDI, en su caso.

Al notificar a **"EL PROVEEDOR"** la aplicación de una pena convencional, las Administradoras del contrato deberán solicitar a las áreas de contabilidad (en Órganos Normativos, OOAD o en UMAE) la emisión del CFDI de ingreso por dicho concepto y entregarlo a **"EL PROVEEDOR"** para que se compense contra los adeudos que tenga **"EL INSTITUTO"** para con **"EL PROVEEDOR"** o, para que, en su defecto, éste proceda a pagar a **"EL INSTITUTO"** la pena convencional.

El pago de los bienes, arrendamientos o servicios quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por conceptos de penas convencionales y/o deducciones. En ambos casos, **"EL INSTITUTO"** realizará las retenciones correspondientes sobre el CFDI que se presente para pago. En el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido por el artículo 141 del RLAASSP.

Las URG deberán registrar los contratos, convenios y su Dictamen de Disponibilidad Presupuestal o Certificado de Disponibilidad Presupuestal en el PREI Millenium para el trámite de pago correspondiente.

Los bienes y servicios cuya recepción no genere alta a través del SAI o el PREI Millenium de manera electrónica, deberán contener la firma de recepción y de autorización para el trámite de pago de acuerdo con lo establecido en el "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos" vigente.

Para que **"EL PROVEEDOR"** pueda celebrar un contrato de cesión de derechos de cobro, mismo que deberá notificarlo por escrito a **"EL INSTITUTO"** con un mínimo de 5 días naturales anteriores a la fecha de pago programada, las Administradoras del Contrato, o en su caso, el Titular del Área Requirente, deberán entregar los documentos sustantivos de dicha cesión al

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

área responsable de autorizar ésta, conforme al "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos".

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

De conformidad con el artículo 135 del Reglamento de la **"LAASSP"**, en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, las Administradoras del presente contrato o a quien éstas designen por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicarán a **"EL PROVEEDOR"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI y/o documentos soporte corregidos y sean aceptados.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección del CFDI y/o documentación soporte entregada, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 73 de la **"LAASSP"**.

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

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

"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"**.

Para el caso que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 73, párrafo tercero, de la **"LAASSP"**.

Durante la vigencia del contrato, las Administradoras 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 las Administradoras 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 contario 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 (cinco) días hábiles siguientes a la fecha de presentación de la misma.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

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.

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.

La entrega de los bienes, se realizará en los domicilios señalados en el **Anexo Número 3 (tres)** y en las fechas establecidas en el mismo.

"EL PROVEEDOR" manifestó mediante escrito que **establecerá formalmente un almacén, sucursal u oficina de representación en la localidad de Mérida, Yucatán,** con línea telefónica fija y con personal para la atención de **"EL INSTITUTO"** donde los usuarios puedan acudir a solicitar los bienes requeridos. Documento que se adjunta al presente como **Anexo Número 18 (dieciocho)**.

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 establecido en la convocatoria, será causal de rescisión de contrato. Para tal efecto, **"EL PROVEEDOR"** deberá proporcionar el domicilio en el que se instaló dicho 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 adquiridos (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 este requisito, por lo cual **"EL PROVEEDOR"** deberá contar al menos con una sucursal de representación formalmente establecida en el Estado de Yucatán.

"EL PROVEEDOR" entrega una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones de **"EL INSTITUTO"**, para la entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias de los bienes. Dicha relación contiene 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, el cual es acorde al número de vehículos que acreditó para el suministro de alimentos (conforme a la tabla del REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES). Documento que se adjunta al presente como **Anexo Número 12 (doce)**.

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

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

"EL PROVEEDOR" presentó 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.

- Etiquetas debidamente referenciadas indicando la clave del alimento, en orden y por subgrupo de alimentos, donde se aprecia 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.

Por lo anterior, deberá entregar un juego completo de dichas etiquetas o fotografías totalmente legibles, o en su defecto archivo con la información escaneada por cada una de las unidades médicas donde se entregarán los artículos adjudicados. Documento que se adjunta al presente contrato como **Anexo Número 17 (diecisiete)**.

Es importante mencionar que los productos con las etiquetas de las marcas y presentaciones que presentó junto con su propuesta técnica, son las que deberá de entregar en cada una de las unidades.

"EL PROVEEDOR" presenta escrito en el que manifiesta que el bien que oferta cumple con las Normas Oficiales Mexicanas señaladas para cada grupo o subgrupo en el **Anexo Número 14 (catorce) "Cuadro de Normas y Criterios para la Recepcion"**. Documento que se adjunta al presente contrato como **Anexo Número 13 (trece)**.

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 con lo establecido en la Ley de Infraestructura de la Calidad.

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

"EL INSTITUTO" podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe las administradoras 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"**.

SEXTA. VIGENCIA.

"LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será del **04 de febrero al 31 de diciembre de 2026**, 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 74 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 el párrafo anterior, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse a través de la plataforma, 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 136, 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 69 fracción II y 70 fracción II de la **"LAASSP"**, 130 párrafo tercero, fracción III y 151 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 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.

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 las Administradoras del Contrato, ratifique 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**.

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 PROVEEDOR"** 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 INSTITUTO"**, sin calcularse el IVA, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento), del monto total o máximo del contrato, a favor de **"EL INSTITUTO"**, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

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

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

- 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 136 último párrafo 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.

Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, las Administradoras de Contrato procederán 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".**

De conformidad con el artículo 126 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:

a) Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
b) Cumplir con las especificaciones técnicas, de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
c) Realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen, cuando se trate de bienes de procedencia extranjera.
d) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
e) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 156 del Reglamento de la **"LAASSP"**.
f) Mantener al corriente sus obligaciones fiscales durante la vigencia del presente contrato.
g) Integrarse al Registro de Integridad de Proveedores de **"EL INSTITUTO"** en un periodo no mayor a 30 días naturales posteriores a la formalización del contrato, de conformidad con el Acuerdo ACDO.SA2.HCT.300523/137.P.DA, aprobado en la Sesión Ordinaria del 30 de mayo de 2023, y publicada en el Diario Oficial de la Federación el 02 de diciembre de 2024 y con el Manual de Operación del REPIIMSS, aprobado por el HCT mediante Acuerdo ACDO.SA2.HCT.260623/169.P.DA, en la Sesión Ordinaria del 26 de junio de 2023, y publicado en el Diario Oficial de la Federación el 02 de diciembre de 2024.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO".

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo
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/2026/079**
La revisión jurídica se efectúo 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.

"EL INSTITUTO", se obliga a:

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.
b) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.
c) Extender a **"EL PROVEEDOR",** por conducto del servidor público facultado, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público, para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

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

"EL INSTITUTO" designa como Administradoras del presente contrato a la **Dra. Rubí Beatriz Sandoval Cruz, Titular de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales**, con Registro Federal de Contribuyentes [redacted] y a la **Dra. Melina Candelaria Cahuich Canto, Coordinadora de Prevención y Atención a la Salud,** 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 las Administradoras del 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.

"EL INSTITUTO", a través de las Administradoras del contrato, rechazarán 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 correspondiente.

"EL INSTITUTO", a través de las Administradoras del contrato, podrán 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.

De conformidad con el artículo 76 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **"EL INSTITUTO"** podrá aplicar deducciones al pago de los servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir **"EL PROVEEDOR"** respecto de las partidas o conceptos que integran el contrato, las cuales no excederán del monto de la garantía de cumplimiento establecida en el mismo.

Dichas deductivas serán determinadas en función de los servicios que hayan sido prestados deficientemente y deberán ser calculadas de acuerdo con lo establecido en los artículos 76 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 143 de su Reglamento y numeral 4.3.3 del Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En el procedimiento para la aplicación de las deducciones, las Administradoras del Contrato serán responsables de calcular y aplicar la deducción por concepto u obligación, nivel de servicio y unidad de medida. En todos los casos se deberá determinar la causa por la cual **"EL PROVEEDOR"** es acreedor a una deductiva.

Deductivas

1	**Canje**

Se testa: ***RFC,*** 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.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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/2026/079**

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

La revisión jurídica se efectúo 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.

Concepto	Cuando **"EL PROVEEDOR"** no reponga los bienes que **"EL INSTITUTO"** haya solicitado para su canje, una vez concluido el plazo señalado para ello.
Nivel de servicio	Reponer los bienes que **"EL INSTITUTO"** solicite para canje.
Unidad de Medida	Cuando **"EL PROVEEDOR"** tenga incumplimiento en la reposición de los bienes o lo realice de forma parcial o deficiente.
Deducción	Cuando transcurrido el horario estipulado no se hubiera cumplido con la reposición o se incurra en incumplimiento con dicha reposición de los bienes de forma parcial o deficiente, se aplicará el 1% (uno por ciento) diario, sobre el valor total de lo incumplido más IVA, a partir de la hora señalada para su recepción, hasta la recepción de los bienes a entera satisfacción de **"EL INSTITUTO"**.
Límites de incumplimiento	El monto máximo la garantía de cumplimiento del contrato.
Responsable del cálculo, notificación y aplicación de las deducciones	Administradoras de contrato auxiliado por el Auxiliar de Administración de contrato en la Unidad correspondiente.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES

De conformidad con lo establecido en el artículo 75 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:

Penas convencionales

1	**Entrega de víveres**
Concepto	Cumplimiento en el horario pactado en tiempos de entrega y distribución de los bienes.
Nivel de servicio	Conforme al plazo establecido en la orden de compra.
Unidad de Medida	Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra.
Pena Convencional	Se calculará la penalización por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra, se aplicará el 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.
Límites de incumplimiento	El monto máximo la garantía de cumplimiento del contrato.
Responsable del cálculo, notificación y aplicación de la pena	Administradoras de contrato auxiliado por el Auxiliar de Administración de contrato en la Unidad correspondiente.

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

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

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

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.

Las administradoras del contrato serán las 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 e5cinco 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.

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

Conforme a lo previsto en el artículo 142 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.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

"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".**

Se exceptúa de lo anterior en el caso de fusión, escisión, o transformación de sociedades, siempre que la nueva sociedad que resulte cuente con la solvencia técnica, jurídica y económica exigidas al adjudicarse el contrato, cumpla con lo dispuesto en el Reglamento de la **"LAASSP"** y no se encuentre en los supuestos de impedimento previstos en la **"LAASSP"**

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

"EL PROVEEDOR" será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, por lo que se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a **"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 las disposiciones vigentes en materia de transparencia y acceso a la información pública y de protección de datos personales.

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, de común acuerdo o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir 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 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 Anticorrupción y Buen Gobierno, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para **"EL INSTITUTO"**.

Cuando **"EL INSTITUTO"** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a **"EL PROVEEDOR"** hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen que precise las razones o las causas justificadas que le dieron origen a la misma, una vez notificada la terminación anticipada, se extinguirá el contrato, lo que dará lugar a formalizar el finiquito entre las partes.

En el finiquito se harán constar los pagos que, en su caso, deba efectuar **"EL INSTITUTO"** por concepto de los bienes recibidos hasta el momento de la terminación anticipada, además, en su caso, pactará en el mismo el reembolso a **"EL PROVEEDOR"** de los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.

Con fundamento en el artículo 77 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.

El límite de incumplimiento a que alude el artículo 76 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, mediante el cual se podrán cancelar total o parcialmente las partidas o conceptos no entregados, podrá solicitarse a partir del 10% de las órdenes de reposición, orden de suministro, orden de compra, pedido, etc., incumplidas.

Para **"EL INSTITUTO"**, en caso de la COFEPRIS o SSA revoque el registro sanitario al proveedor o fabricante, será motivo para rescindir el contrato y aplicar la sanción contractual correspondiente, solicitarán a **"EL PROVEEDOR"** la recolección de los insumos para su devolución la cual deberá concluirse en un plazo no mayor a 15 (quince) días hábiles contados a partir de la notificación por parte de **"EL INSTITUTO"**.

"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 objeto del presente contrato.
e) Omitir suministrar los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos.
f) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen.
g) Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio.
h) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato.
i) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo.
j) Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato.
k) Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones.
l) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico.
m) Impedir el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO".**
n) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"EL INSTITUTO",** cuando sea extranjero.
o) No presentar la opinión favorable de sus obligaciones de sus obligaciones fiscales, cada vez que lo solicite **"EL INSTITUTO"**, durante la vigencia del presente contrato.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

p) Cuando incurra en falta de veracidad total o parcial respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato.
q) Cuando se incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en este instrumento jurídico y sus anexos.
r) Cuando se compruebe que **"EL PROVEEDOR"** haya entregado bienes con descripciones y características distintas a las pactadas en el presente instrumento jurídico.
s) 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.
t) Cuando se transmitan total o parcialmente, bajo cualquier título, los derechos y obligaciones pactadas en el presente instrumento jurídico, con excepción de los derechos de cobro, previa autorización de **"EL INSTITUTO"**.
u) Si la autoridad competente declara el concurso mercantil o cualquier situación análoga o equivalente que afecte el patrimonio de **"EL PROVEEDOR"**.
v) 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"**.
w) Cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento previsto en el Artículo **77** de la Ley.
x) 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 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
y) Cuando no establezca 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, **en un término máximo de 20 días hábiles** posteriores a la emisión del fallo.
z) **Las adicionales a las anteriores**, que se mencionan en la Cláusula Vigésima Cuarta Rescisión del modelo del contrato.
aa) 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.

Transcurrido dicho término **"EL INSTITUTO"**, en un plazo de 10 (diez) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a **"EL PROVEEDOR"** dicha determinación dentro del citado plazo.

Cuando se rescinda el contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"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.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

De no rescindirse 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 74, párrafos cuarto y quinto 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 73 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.

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.
"LAS PARTES" convienen que, las estipulaciones que se establezcan en este contrato no deberán modificar las condiciones previstas en la convocatoria a la licitación y sus juntas de aclaraciones; en caso de discrepancia, prevalecerá lo estipulado en estas, conforme a lo previsto en el artículo 66 párrafo segundo 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 109, 111 y 112 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 186 al 196 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.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

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 0000002448-2026 de fecha 06 de enero de 2026, emitido por el Lic. Fernando Alonso Álvarez Carrillo, Jefe del Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones.
Anexo Número 2 (dos): Importes del contrato.
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.
Anexo Número 10 (diez): Formato de fianza.
Anexo Número 11 (once): Designación de las Administradoras 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): Cuadro de normas y criterios para la recepción.
Anexo Número 15 (quince): Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución de los bienes.
Anexo Número 16 (dieciséis): Relación de vehículos de **"EL PROVEEDOR",** no anteriores al 2019.
Anexo Número 17 (diecisiete): Catálogo de Etiquetas por subgrupo de alimentos en el que se aprecian las especificaciones nutrimentales conforme la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
Anexo Número 18 (dieciocho): Escrito establecerá una sucursal en la Ciudad de Mérida.

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:

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

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/2026/079**

La revisión jurídica se efectúo 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.

"EL INSTITUTO"

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
DR. ALONSO JUAN SANSORES RÍO	TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN Y APODERADO LEGAL	[redacted]
DRA. RUBÍ BEATRIZ SANDOVAL CRUZ	TITULAR DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL TRABAJO, PRESTACIONES ECONÓMICAS Y SOCIALES	[redacted]
DRA. MELINA CANDELARIA CAHUICH CANTO	COORDINADORA DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD	[redacted]

POR:
"EL PROVEEDOR"

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

Se testa: ***RFC,*** 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.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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/2026/079**

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán
Jefatura de Servicios Jurídicos
Departamento Consultivo

La revisión jurídica se efectúo 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.

Cadena original:

[redacted]

Firmante: ALONSO JUAN SANSORES RIO
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 18/02/2026 16:06

Certificado:

[redacted]

Firma:

pFaesD/DB+l9OAzejSvpXFMEQ31QK/OfblwcYbkxD7e+PqjOBTNSYJ0IchRGScEc1JiR/xFnU8P4q5Xg4oY7Fh7pPgO94yfS/c0r/WlvElPt4KbHUmO//EaNu+lZH9YcBXTwQbRpOHWMfVDfueLz1FpqL+DnK3+/
bFxVvAsXePZt2VcRWsupPx/PaUAjkPVncW265WKuQZS3iupmnFfT52cBJ1Wth46KZnDlwETSK2B6AioNmZ5DEDfYa3BsTD6iAsYOm8/TIk3rT+GxTtionxJ3Z8lWcqaAZIt7VQ7FAUcuVsuc1PWFecCRw4NlzAeE
DqiH+m80Mxovlg0j1GCWXw==

Firmante: MELINA CANDELARIA CAHUICH CANTO
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 19/02/2026 12:03

Certificado:

[redacted]

Firma:

sVUPU6ERQwwNVkz3m+RxFuslSqv5bTF3jtpByyWr6CM7sHXpP2eE1bhsYl3n0U/3vjq1VbbMuUDssOOtMj7f8n4PVSOYr9iJTEyT2uKq2INbblWD6ICGx+Cez9s5dJyVVbHKIiogEzlF2hR+5ujYNiAoUZb+OLzb
AG48r4YU7PUgXJz2sk8TymcrmFN3mqV9EM/lwHBUmDqGC5ONvhTn0ueA7Dlu0RxRrM/TWpPWgXT7F2fZpCUMVf6Fd6QpXV54jdsKcg4zTDJKUiOMUPSWHUz/8SC3YCxEeaPQAAWBtwm6vIQ6rcsr2/NmRxMwBMom
+EjnNFpp5nDWilqx1gTP2w==

Firmante: RUBI BEATRIZ SANDOVAL CRUZ
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 20/02/2026 07:39

Certificado:

[redacted]

Firma:

Se testa: ***Cadena Original, Número de Serie, RFC, Certificado de Firma Electrónica*** 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.

kegoEx25B9ZOeEMpx5CoBQPg+SQYRlWlCthEM6VVftassb4iJtGtPF7RhknMGTfEBl3yFM0OaDTGROL7elu4AM4h/ZviZw0GUhTk/6WW4NoOgf0W1Yrq/0HobLW8Pakag/DygeCiuPATwwfciIetKzQXgKC1efDV
i2egnblCBr2+JDrnvbeLMZmm9dKz+e4BYZD1zQjiRsuyAmAAshQmm5eDHCDO8ULBmnAujxLaY2l65UUJyONylvciOJe4E9orvNq+fn+2NLJ/Af3XNS6AnuUII/F9pe5wJB/+a3CGKHOXNeFt7VIyLjbLpHT4t/y6
5N5am1q3K3FakGQ3NTjB+g==

Firmante: FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PEREZ
RFC: AEPF701114U78

Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 20/02/2026 10:10

Certificado:

[redacted]

Firma:

Gim19kWhvMssEWezsHxa4NOpRaGmDoUzEmAyP083Wla3kBfZbe+9xk5YTNFxkjypx7oGtfNjFez6/K+IBvUSo+L7TiQH3N0Hnc53NlTnx0mmF2ksopeZNC/+8AvqRx14PjBfLpFV+B3eM00NA/w6JekQEmGEUOKP
0ZKr2K6CYul5Lnzj0gLNz8T3YuV55/j/bOcwHq+XPlcGUxgP0gMoBxYnTbJUx+QTHIX5wlAeI5Kuaa6jZ+1W5jYbdBaCmizJe7L+8O3gEf7JYpXjAMdpajHiNYMD87RPJvFKtjYNE4+AGbTjstcMuCgJeS4vNU1J
sjqJ4QNy4yskZlC5mxvkKw==

Se testa: ***Número de Serie y Certificado de Firma 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.

ANEXO NÚMERO 1 (UNO)

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DIRECCION DE FINANZAS
UNIDAD DE OPERACIÓN FINANCIERA
DELEGACIÓN Yucatan
DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO

FOLIO: 0000002448-2026

[ ] Dictamen de Inversión

[X] Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante: 33 Yucatan

339001 Oficina del OOAD YUCATAN

200100 Jefatura De Servicios De Prest

Concepto: VIVERES (HOSPITALES ORDINARIO)

Fecha Elaboración: 06/01/2026

Total Comprometido (en pesos): $ 19,999,331.12

Cuenta: 51221001 VIVERES Unidad de Información: 330401 Centro de Costos: 200209

COG 2210201

COMPROMETIDO MENSUAL (en miles de pesos):

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
0.0	0.0	0.0	2,135.2	2,126.2	1,876.1	2,372.0	2,261.1	1,781.7	2,044.1	2,051.6	3,351.4

DISPONIBLE (en miles de pesos):

0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	889.2

El presente documento de existencia de respaldo presupuestario se emite en términos de lo señalado en los artículos 8, 144 y 148 del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), y el numeral 7.5.9.4 de la Norma Presupuestaria 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 FINAT, 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

Yucatán

ALVAREZ CARRILLO FERNANDO ALONSO

DIA	MES	AÑO

DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No. _____

_____

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS) : $ _____ .00

Clave: 6170-009-001

IMSS	**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-13-2026 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N01326-002-00**

ANEXO NÚMERO 2 (DOS)
IMPORTES DEL CONTRATO

PROVEEDOR: FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ

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

REGIMÉN	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	CANTIDAD MÍNMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN I.V.A	IMPORTE MINIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO SIN IVA
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 101 0100 00	CHULETA DE CERDO DE **150 g**	kilo	Keken	80	200	$ 144.10	$11,528.00	$28,820.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 101 0200 00	LOMO DE CERDO corte de 120 g.	kilo	Keken	48	120	$ 178.20	$8,553.60	$21,384.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO (120 G)	kilo	Keken	76	190	$ 178.20	$13,543.20	$33,858.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 101 0301 00	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g.	kilo	Keken	520	1300	$ 178.20	$92,664.00	$231,660.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	kilo	Keken	152	380	$ 178.20	$27,086.40	$67,716.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 101 0303 00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC (120 G)	kilo	Keken	96	240	$ 178.20	$17,107.20	$42,768.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA RES 120 g.	kilo	Ayvi	800	2000	$ 300.00	$240,000.00	$600,000.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 g.	kilo	Ayvi	32	80	$ 300.00	$9,600.00	$24,000.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES de 120g	kilo	Ayvi	60	150	$ 300.00	$18,000.00	$45,000.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 108 0600 00	FALDA DE RES SIN GRASA	kilo	Ayvi	192	480	$ 300.00	$57,600.00	$144,000.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO de 120g	kilo	Ayvi	192	480	$ 300.00	$57,600.00	$144,000.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 108 0701 00	PULPA DE RES MOLIDA SIN GRASA	kilo	Ayvi	704	1760	$ 200.00	$140,800.00	$352,000.00
ORDINARIO	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	San Rafael	32	80	$ 446.88	$14,300.16	$35,750.40
ORDINARIO	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	San Rafael	48	120	$ 446.68	$21,440.64	$53,601.60
ORDINARIO	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
ORDINARIO	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
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 103 0301 01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	kilo	San Rafael	10	24	$ 199.20	$1,992.00	$4,780.80
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 103 0600 00	SALCHICHA DE CERDO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G).	kilo	Duby	60	150	$ 94.88	$5,692.80	$14,232.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 103 0700 00	SALCHICHA DE PAVO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G)	kilo	Iassa	60	150	$ 99.00	$5,940.00	$14,850.00
ORDINARIO	1	HGR. No. 12	480 701 0300 00	TOCINO 1000g.	kilo	Franz	20	50	$ 252.30	$5,046.00	$12,615.00
ORDINARIO	1	**HGR. No. 12**							**SUBTOTAL**	**$754,036.77**	**$1,884,797.16**
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 101 0100 00	CHULETA DE CERDO DE 150 g	kilo	Keken	40	100	$ 144.10	$ 5,764.00	$14,410.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 101 0200 00	LOMO DE CERDO corte de 120 g.	kilo	Keken	32	80	$ 178.20	$ 5,702.40	$14,256.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46	480 101	PIERNA CERDO ENTERA	kilo	Keken	14	35	$ 178.20	$ 2,494.80	$6,237.00

REGIMÉN	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	CANTIDAD MÍNMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN I.V.A	IMPORTE MINIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO SIN IVA
		UMÁN	0300 00	S/HUESO (120 G)							
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 101 0301 00	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g.	kilo	Keken	100	250	$ 178.20	$ 17,820.00	$44,550.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	kilo	Keken	40	100	$ 178.20	$ 7,128.00	$17,820.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 101 0303 00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC (120 G)	kilo	Keken	0	0	$ 178.20	$-	$-
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA RES 120 g.	kilo	Ayvi	248	620	$ 300.00	$ 74,400.00	$186,000.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 g.	kilo	Ayvi	16	40	$ 300.00	$ 4,800.00	$12,000.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES de 120g	kilo	Ayvi	16	40	$ 300.00	$ 4,800.00	$12,000.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 108 0600 00	FALDA DE RES SIN GRASA	kilo	Ayvi	100	250	$ 300.00	$ 30,000.00	$75,000.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO de 120g	kilo	Ayvi	32	80	$ 300.00	$ 9,600.00	$24,000.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 108 0701 00	PULPA DE RES MOLIDA SIN GRASA	kilo	Ayvi	84	210	$ 200.00	$ 16,800.00	$42,000.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 103 0200 00	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 250 g. Rebanada de 25 g c/u.	kilo	San Rafael	0	0	$ 446.88	$-	$-
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 103 0200 01	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 500 g. Rebanada de 25 g c/u.	kilo	San Rafael	12	30	$ 446.68	$ 5,360.16	$13,400.40
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 103 0300 00	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	kilo	Santo Tomas	0	0	$ 191.13	$-	$-
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 103 0300 01	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	kilo	Santo Tomas	41	102	$ 191.13	$ 7,836.33	$19,495.26
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 103 0301 01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	kilo	San Rafael	0	0	$ 199.20	$-	$-
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 103 0600 00	SALCHICHA DE CERDO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G).	kilo	Duby	10	25	$ 94.88	$948.80	$2,372.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 103 0700 00	SALCHICHA DE PAVO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G)	kilo	Iassa	10	25	$ 99.00	$990.00	$2,475.00
ORDINARIO	4	HGSZ 46 UMÁN	480 701 0300 00	TOCINO 1000g.	kilo	Franz	6	16	$ 252.30	$ 1,513.80	$4,036.80
ORDINARIO	4	**HGSZ 46 UMÁN**							SUBTOTAL	**$195,958.29**	**$490,052.46**
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 101 0100 00	CHULETA DE CERDO DE 150 g	kilo	Keken	0	0	$ 144.10	$-	$-
ORDINARIO	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
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO (120 G)	kilo	Keken	0	0	$ 178.20	$-	$-
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 101 0301 00	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g.	kilo	Keken	0	0	$ 178.20	$-	$-
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	kilo	Keken	0	0	$ 178.20	$-	$-
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 101 0303 00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC (120 G)	kilo	Keken	0	0	$ 178.20	$-	$-
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA RES 120 g.	kilo	Ayvi	48	120	$ 300.00	$14,400.00	$36,000.00
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 g.	kilo	Ayvi	5	12	$ 300.00	$1,500.00	$3,600.00
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES de 120g	kilo	Ayvi	0	0	$ 300.00	$-	$-

REGIMÉN	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	CANTIDAD MÍNMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN I.V.A	IMPORTE MINIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO SIN IVA
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 108 0600 00	FALDA DE RES SIN GRASA	kilo	Ayvi	24	60	$ 300.00	$7,200.00	$18,000.00
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO de 120g	kilo	Ayvi	28	70	$ 300.00	$8,400.00	$21,000.00
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 108 0701 00	PULPA DE RES MOLIDA SIN GRASA	kilo	Ayvi	58	144	$ 200.00	$11,600.00	$28,800.00
ORDINARIO	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	San Rafael	0	0	$ 446.88	$-	$-
ORDINARIO	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	San Rafael	0	0	$ 446.68	$-	$-
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 103 0300 00	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	kilo	Santo Tomas	0	0	$ 191.13	$-	$-
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 103 0300 01	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	kilo	Santo Tomas	0	0	$ 191.13	$-	$-
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 103 0301 01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	kilo	San Rafael	0	0	$ 199.20	$-	$-
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 103 0600 00	SALCHICHA DE CERDO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G).	kilo	Duby	0	0	$ 94.88	$-	$-
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 103 0700 00	SALCHICHA DE PAVO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G)	kilo	Iassa	0	0	$ 99.00	$-	$-
ORDINARIO	5	GUARDERÍA	480 701 0300 00	TOCINO 1000g.	kilo	Franz	0	0	$ 252.30	$-	$-
ORDINARIO	5	**GUARDERÍA**							**SUBTOTAL**	**$60,920.00**	**$151,950.00**

GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

REGIMÉN	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	CANTIDAD MÍNMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN I.V.A	IMPORTE MINIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO SIN IVA
ORDINARIO	21	HGR. No. 12	480 701 0100 00	CREMA ENTERA DE LECHE (900 ml)	kilo	Alpura	120	300	$132.00	$ 15,840.00	$39,600.00
ORDINARIO	21	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
ORDINARIO	21	HGR. No. 12	480 202 0301 01	YOGURT NATURAL LECHE DESCRE. Bote de 1 L.	litro	Yoplait	120	300	$85.00	$ 10,200.00	$25,500.00
ORDINARIO	21	HGR. No. 12	480 202 0202 00	QUESO AMERICANO (180 g)	kilo	Lala	14	34	$140.00	$ 1,960.00	$4,760.00
ORDINARIO	21	HGR. No. 12	480 202 0202 03	QUESO AMERICANO (1000 g)	kilo	Lala	14	34	$140.00	$ 1,960.00	$4,760.00
ORDINARIO	21	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
ORDINARIO	21	HGR. No. 12	480 202 0208 01	QUESO MANCHEGO (500 g)	kilo	Gonela	56	140	$220.00	$ 12,320.00	$30,800.00
ORDINARIO	21	HGR. No. 12	480 202 0208 02	QUESO MANCHEGO (1000 g)	kilo	Gonela	1	2	$220.00	$220.00	$440.00
ORDINARIO	21	HGR. No. 12	480 202 0102 01	QUESO OAXACA (1000 g)	kilo	Lala	2	6	$272.00	$544.00	$1,632.00
ORDINARIO	21	HGR. No. 12	480 202 0101 00	QUESO PANELA (400 G)	kilo	Gonela	480	1200	$217.50	$ 104,400.00	$261,000.00
ORDINARI	21	HGR. No.	480 202	QUESO PANELA (1000 G)	kilo	Gonela	480	1200	$217.50	$ 104,400.00	$261,000.0

REGIMÉN	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	CANTIDAD MÍNMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN I.V.A	IMPORTE MINIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO SIN IVA
O		12	0101 02								0
ORDINARIO	21	HGR. No. 12	480 202 0100 00	QUESO FRESCO 450 g	kilo	Ranchero	8	20	$220.00	$ 1,760.00	$4,400.00
ORDINARIO	21	HGR. No. 12	480 202 0206 00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	kilo	Montebello	0	0	$220.00	$-	$-
ORDINARIO	21	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
ORDINARIO	21	**HGR. No. 12**							**SUBTOTAL**	**$263,393.00**	**$658,833.00**
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 701 0100 00	CREMA ENTERA DE LECHE (900 ml)	kilo	Alpura	18	45	$132.00	$ 2,376.00	$5,940.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0300 01	YOGURT LECHE PARC. DESCREMADA SABORES SURTIDOS bote de 1 L.	litro	Yoplait	12	31	$85.00	$ 1,020.00	$2,635.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0301 01	YOGURT NATURAL LECHE DESCRE. Bote de 1 L.	litro	Yoplait	28	70	$85.00	$ 2,380.00	$5,950.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0202 00	QUESO AMERICANO (180 g)	kilo	Lala	8	20	$140.00	$ 1,120.00	$2,800.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0202 03	QUESO AMERICANO (1000 g)	kilo	Lala	2	4	$140.00	$280.00	$560.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0205 00	QUESO COTIJA De 1000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado).	kilo	La V del Mu	1	3	$341.00	$341.00	$1,023.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0208 01	QUESO MANCHEGO (500 g)	kilo	Gonela	20	50	$220.00	$ 4,400.00	$11,000.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0208 02	QUESO MANCHEGO (1000 g)	kilo	Gonela	1	2	$220.00	$220.00	$440.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0102 01	QUESO OAXACA (1000 g)	kilo	Lala	2	6	$272.00	$544.00	$1,632.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0101 00	QUESO PANELA (400 G)	kilo	Gonela	120	300	$217.50	$ 26,100.00	$65,250.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0101 02	QUESO PANELA (1000 G)	kilo	Gonela	2	4	$217.50	$435.00	$870.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0100 00	QUESO FRESCO 450 g	kilo	Ranchero	1	2	$220.00	$220.00	$440.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	480 202 0206 00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	kilo	Montebello	1	2	$220.00	$220.00	$440.00
ORDINARIO	24	HGSZ 46 UMÁN	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	1	3	$255.00	$255.00	$765.00
ORDINARIO	24	**HGZ 46 UMÁN**							**SUBTOTAL**	**$49,816.16**	**$99,745.00**
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 701 0100 00	CREMA ENTERA DE LECHE (900 ml)	kilo	Alpura	43	108	$132.00	$ 5,676.00	$14,256.00
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0300 01	YOGURT LECHE PARC. DESCREMADA SABORES SURTIDOS bote de 1 L.	litro	Yoplait	0	0	$85.00	$-	$-
ORDINARIO	25	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
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0202 00	QUESO AMERICANO (180 g)	kilo	Lala	0	0	$140.00	$-	$-
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0202 03	QUESO AMERICANO (1000 g)	kilo	Lala	0	0	$140.00	$-	$-
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0205 00	QUESO COTIJA De 1000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o	kilo	La V del Mu	0	0	$341.00	$-	$-

REGIMÉN	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	CANTIDAD MÍNMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN I.V.A	IMPORTE MINIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO SIN IVA
				encerado).							
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0208 01	QUESO MANCHEGO (500 g)	kilo	Gonela	16	40	$220.00	$ 3,520.00	$8,800.00
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0208 02	QUESO MANCHEGO (1000 g)	kilo	Gonela	1	2	$220.00	$220.00	$440.00
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0102 01	QUESO OAXACA (1000 g)	kilo	Lala	24	60	$272.00	$ 6,528.00	$16,320.00
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0101 00	QUESO PANELA (400 G)	kilo	Gonela	48	120	$217.50	$ 10,440.00	$26,100.00
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0101 02	QUESO PANELA (1000 G)	kilo	Gonela	2	4	$217.50	$435.00	$870.00
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0100 00	QUESO FRESCO 450 g	kilo	Ranchero	10	24	$220.00	$ 2,200.00	$5,280.00
ORDINARIO	25	GUARDERÍA	480 202 0206 00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	kilo	Montebello	0	0	$220.00	$-	$-
ORDINARIO	25	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	$-	$-
ORDINARIO	25	**GUARDERÍA**							**SUBTOTAL**	**$39,911.00**	**$77,166.00**

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

REGIMÉN	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	CANTIDAD MÍNMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN I.V.A	IMPORTE MINIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO SIN IVA
ORDNARIO	**41**	HGR. No. 12	480 406 1200 00	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g	kilo	Gabo´s	340	850	$ 150.00	$ 51,000.00	$ 127,500.00
ORDNARIO	**41**	HGR. No. 12	480 406 1600 00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g	kilo	Gabo´s	1,060	2,650	$ 150.00	$159,000.00	$ 397,500.00
ORDNARIO	**41**	HGR. No. 12	480 406 2200 00	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 g.	kilo	Gabo´s	80	200	$ 205.00	$ 16,400.00	$ 41,000.00
ORDNARIO	**41**	HGR. No. 12	480 406 2100 00	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 g	kilo	Gabo´s	800	2,000	$ 205.00	$164,000.00	$ 410,000.00
ORDNARIO	**41**	HGR. No. 12	480 406 2300 00	PAN DE MUERTO pza de 30 g	kilo	Gabo´s	2	4	$ 205.00	$ 410.00	$820.00
ORDNARIO	**41**	HGR. No. 12	480 406 2500 01	ROSCA DE REYES	kilo	Gabo´s	2	4	$ 205.00	$ 410.00	$820.00
ORDNARIO	**41**	HGR. No. 12	480 406 2400	PASTEL a granel en g.	kilo	Gabo´s	2	4	$ 205.00	$ 410.00	$820.00
ORDNARIO	**41**	HGR. No. 12	480 405 0500 00	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	kilo	Torval	104	260	$ 38.00	$ 3,952.00	$9,880.00
ORDNARIO	**41**	**HGR. No. 12**							**SUBTOTAL**	**$395,582.00**	**$ 988,340.00**
ORDNARIO	**44**	HGSZ 46 UMÁN	480 406 1200 00	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g	kilo	Gabo´s	72	180	$ 150.00	$ 10,800.00	$ 27,000.00
ORDNARIO	**44**	HGSZ 46 UMÁN	480 406 1600 00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g	kilo	Gabo´s	70	175	$ 150.00	$ 10,500.00	$ 26,250.00
ORDNARIO	**44**	HGSZ 46 UMÁN	480 406 2200 00	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 g.	kilo	Gabo´s	4	10	$ 205.00	$ 820.00	$2,050.00
ORDNARIO	**44**	HGSZ 46 UMÁN	480 406 2100 00	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 g	kilo	Gabo´s	240	600	$ 205.00	$ 49,200.00	$ 123,000.00
ORDNARIO	**44**	HGSZ 46 UMÁN	480 406 2300 00	PAN DE MUERTO pza de 30 g	kilo	Gabo´s	0	0	$ 205.00	$ -	$-
ORDNARIO	**44**	HGSZ 46 UMÁN	480 406 2500 01	ROSCA DE REYES	kilo	Gabo´s	0	0	$ 205.00	$ -	$-
ORDNARIO	**44**	HGSZ 46 UMÁN	480 406 2400	PASTEL a granel en g.	kilo	Gabo´s	0	0	$ 205.00	$ -	$-

REGIMÉN	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	CANTIDAD MÍNMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN I.V.A	IMPORTE MINIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO SIN IVA
ORDNARIO	**44**	HGSZ 46 UMÁN	480 405 0500 00	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	kilo	Torval	22	55	$ 38.00	$ 836.00	$2,090.00
ORDNARIO	**44**	**HGSZ 46 UMÁN**							**SUBTOTAL**	**$72,156.00**	**$ 180,390.00**
ORDNARIO	**45**	GUARDERÍA	480 406 1200 00	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g	kilo	Gabo´s	0	0	$ 150.00	$ -	$-
ORDNARIO	**45**	GUARDERÍA	480 406 1600 00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g	kilo	Gabo´s	80	200	$ 150.00	$ 12,000.00	$ 30,000.00
ORDNARIO	**45**	GUARDERÍA	480 406 2200 00	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 g.	kilo	Gabo´s	0	0	$ 205.00	$ -	$-
ORDNARIO	**45**	GUARDERÍA	480 406 2100 00	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 g	kilo	Gabo´s	0	0	$ 205.00	$ -	$-
ORDNARIO	**45**	GUARDERÍA	480 406 2300 00	PAN DE MUERTO pza de 30 g	kilo	Gabo´s	1	2	$ 205.00	$ 205.00	$410.00
ORDNARIO	**45**	GUARDERÍA	480 406 2500 01	ROSCA DE REYES	kilo	Gabo´s	3	8	$ 205.00	$ 615.00	$1,640.00
ORDNARIO	**45**	GUARDERÍA	480 406 2400	PASTEL a granel en g.	kilo	Gabo´s	10	24	$ 205.00	$ 2,050.00	$4,920.00
ORDNARIO	**45**	GUARDERÍA	480 405 0500 00	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	kilo	Torval	0	0	$ 38.00	$ -	$-
ORDNARIO	**45**	**GUARDERÍA**							**SUBTOTAL**	**$14,870.00**	**$36,970.00**

GRUPO: 2 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO B: LECHE

REGIMÉN	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	CANTIDAD MÍNMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN I.V.A	IMPORTE MINIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO SIN IVA
ORDNARIO	61	HGR. No. 12	480 201 0101 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Litro	Alpura	3240	8100	$ 40.00	$ 129,600.00	$ 324,000.00
ORDNARIO	61	HGR. No. 12	480 201 0303 00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	Litro	Lala	31	78	$ 40.00	$ 1,240.00	$ 3,120.00
ORDNARIO	61	HGR. No. 12	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.	Litro	Lala	15	37	$ 45.00	$ 675.00	$ 1,665.00
ORDNARIO	61	HGR. No. 12	480 201 0400 00	LECHE ULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA. Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	Litro	Alpura	56	140	$ 45.00	$ 2,520.00	$ 6,300.00
ORDNARIO	61	HGR. No. 12	480 201 0100 01	LECHE DESCREMADA EN POLVO (500 G).	kilo	Alpura	29	72	$ 55.00	$ 1,595.00	$ 3,960.00
ORDNARIO	**61**	**HGR. No. 12**							**SUBTOTAL**	**$135,630.00**	**$ 339,045.00**
ORDNARIO	64	HGSZ 46 UMÁN	480 201 0101 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Litro	Alpura	1000	2500	$ 40.00	$40,000.00	$ 100,000.00
ORDNARIO	64	HGSZ 46 UMÁN	480 201 0303 00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA Tetrabrik con capacidad de 1000	Litro	Lala	20	50	$ 40.00	$800.00	$ 2,000.00

REGIMÉN	PARTIDA	UNIDAD	CLAVE	ALIMENTO	Unidad de Medida	MARCA / FABRICANTE	CANTIDAD MÍNMA	CANTIDAD MÁXIMA	PRECIO UNITARIO OFERTADO SIN I.V.A	IMPORTE MINIMO SIN IVA	IMPORTE MAXIMO SIN IVA
				ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.							
ORDNARIO	64	HGSZ 46 UMÁN	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.	Litro	Lala	2	6	$ 45.00	$90.00	$ 270.00
ORDNARIO	64	HGSZ 46 UMÁN	480 201 0400 00	LECHE ULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA. Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	Litro	Alpura	8	20	$ 45.00	$360.00	$ 900.00
ORDNARIO	64	HGSZ 46 UMÁN	480 201 0100 01	LECHE DESCREMADA EN POLVO (500 G).	kilo	Alpura	1	2	$ 55.00	$55.00	$ 110.00
ORDNARIO	**64**	**HGSZ 46 UMÁN**						**SUBTOTAL**		**$41,305.00**	**$ 103,280.00**
ORDNARIO	65	GUARDERÍA	480 201 0101 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Litro	Alpura	0	0	$ 40.00	$ -	$ -
ORDNARIO	65	GUARDERÍA	480 201 0303 00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	Litro	Lala	800	2,000	$ 40.00	$ 32,000.00	$ 80,000.00
ORDNARIO	65	GUARDERÍA	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.	Litro	Lala	0	0	$ 45.00	$ -	$ -
ORDNARIO	65	GUARDERÍA	480 201 0400 00	LECHE ULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA. Tetrabrik con capacidad de 1000 ml. Envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad.	Litro	Alpura	0	0	$ 45.00	$ -	$ -
ORDNARIO	65	GUARDERÍA	480 201 0100 01	LECHE DESCREMADA EN POLVO (500 G).	kilo	Alpura	1	2	$ 55.00	$ 55.00	$ 110.00
ORDNARIO	**65**	**GUARDERÍA**						**SUBTOTAL**		**$32,055.00**	**$80,110.00**

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

ANEXO TÉCNICO

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

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados con entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias, se contempla en el Apartado **REQUERIMIENTO** del presente Anexo, el cual forma parte de la presente contrato.

"EL PROVEEDOR" deberá ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en el contrato y sus anexos.

IMSS	**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-13-2026** **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026.** **CONTRATO NÚMERO 050GYR011N01326-002-00**

REQUERIMIENTO

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

NO. CONSECUTIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad
1	480 101 0100 00	CHULETA DE CERDO DE **150 g**	A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
2	480 101 0200 00	LOMO DE CERDO corte de 120 g.	A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
3	480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO (120 G)	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
4	480 101 0301 00	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g.	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, reservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
5	480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
6	480 101 0303 00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC (120 G)	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote,	kilo

			fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	
7	480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA RES 120 g.	Peso por ración ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en bistec aplanado separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
8	480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 g.	Peso por ración ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
9	480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES de 120g	Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
10	480 108 0600 00	FALDA DE RES SIN GRASA	Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
11	480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO de 120g	Peso por ración ± 5 g Fresco a granel por kilogramo, en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
12	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.	kilo

13	480 103 0200 00	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 250 g. Rebanada de 25 g c/u.	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
14	480 103 0200 01	JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 500 g. Rebanada de 25 g c/u.	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
15	480 103 0300 00	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
16	480 103 0300 01	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo

17	480 103 0301 01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	En rebanadas de 25 g, c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
18	480 103 0600 00	SALCHICHA DE CERDO VIENA	En piezas de 40 g c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g a 3.800 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
19	480 103 0700 00	SALCHICHA DE PAVO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G)	En piezas de 40 g c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g a 3.800 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
20	480 701 0300 00	TOCINO 1000g.	En paquete, empacado en rebanadas al alto vacío y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: Características fisicoquímicas, Características sensoriales · Etiquetado: Especie animal de procedencia, % de contenido de grasa, marca, contenido neto y domicilio del fabricante. La leyenda "Consérvese en refrigeración". Fecha de caducidad. Mantenerse en refrigeración de 6°C a 10 °C para evitar su enranciamiento.	kilo

IMSS	**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-13-2026** **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026.** **CONTRATO NÚMERO 050GYR011N01326-002-00**

GRUPO: 1 ALIMENTOS PERECEDEROS. SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

NO. CONSECUTIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad
1	480 701 0100 00	CREMA ENTERA DE LECHE (900 ml)	Envase de plástico o polietileno con sello hermético, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, etiquetada conforme a los criterios de calidad.	kilo
2	480 202 0300 01	YOGURT LECHE PARC. DESCREMADA SABORES SURTIDOS bote de 1 L.	En envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales,el etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Tipo de leche parcialmente descremada, % de grasa de leche que contiene. Debe especificar la leyenda "Consérvese en refrigeración", lote de fabricación, fecha de caducidad, marca, contenido neto, datos del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por olor fuerte o fétido.	litro
3	480 202 0301 01	YOGURT NATURAL LECHE DESCRE. Bote de 1 L.	Envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, el etiquetado conforme a los criterios de calidad. Etiquetado: Tipo de leche semidescremada o descremada, % de grasa de leche que contiene. Debe especificar la leyenda " Consérvese en refrigeración, fecha de caducidad, marca, contenido neto, datos del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por olor fuerte o fétido.	litro
4	480 202 0202 00	QUESO AMERICANO (180 g)	Rebanada individual de 20 g + 2 g, envuelta en plástico al alto vacío, empacadas en caja de cartón o bolsa impermeable en paquetes de diferentes gramajes. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales. · Etiquetado: especificación y variedad del queso. Con las leyendas: " Elaborado con leche pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración", indicando el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca y domicilio del fabricante, contenido neto. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Debe almacenarse con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 7 ° C. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.	kilo
5	480 202 0202 03	QUESO AMERICANO (1000 g)	Rebanada individual de 20 g + 2 g, envuelta en plástico al alto vacío, empacadas en caja de cartón o bolsa impermeable en paquetes de diferentes gramajes. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales. · Etiquetado: especificación y variedad del queso. Con las leyendas: " Elaborado con leche pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración", indicando el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca y domicilio del fabricante, contenido neto. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Debe almacenarse con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 7 ° C. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.	kilo
6	480 202 0205 00	QUESO COTIJA De 1000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas.	Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales: · Etiquetado: especificación y variedad del queso. Elaborado con leche de vaca, el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, marca, dirección del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Su vida media es de 90 días almacenados con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva.No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.	kilo
7	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:	kilo

			· 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.	
8	480 202 0208 02	QUESO MANCHEGO (1000 g)	Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales: · Etiquetado: especificación y variedad del queso. Incluir las leyendas: "Elaborado con leche de vaca pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración", indicar el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca y domicilio del fabricante, contenido neto. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Debe almacenarse con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C.No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.	kilo
9	480 202 0102 01	QUESO OAXACA (1000 g)	Paquete envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad legible. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso, las leyendas "Consérvese en Refrigeración", el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima y elaborado con leche pasteurizada. Fecha de caducidad. Marca, contenido neto y domicilio del fabricante. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta. El queso oaxaca fresco o bien fabricado se detecta al separar las tiras, se aprecian las hebras. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Tiene una vida media de 6 a 15 días después de su producción. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas.	kilo
10	480 202 0101 00	QUESO PANELA (400 G)	Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas "Consérvese en Refrigeración". El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. La fecha de caducidad. Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante.No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido.Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas,químicas y microbiológicas.Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta.	kilo
11	480 202 0101 02	QUESO PANELA (1000 G)	Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas "Consérvese en Refrigeración". El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. La fecha de caducidad. Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante.No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido.Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas,químicas y microbiológicas.Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta.	kilo
12	480 202 0100 00	QUESO FRESCO 450 g	Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales	kilo

			· 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.	
13	480 202 0206 00	QUESO CHIHUAHUA (500 g)	Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales: · Etiquetado: especificación y variedad del queso. Leyendas: "Elaborado con leche pasteurizada", "Consérvese en Refrigeración", el contenido en % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, fecha de caducidad, marca, domicilio del fabricante, contenido neto.· No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Su vida media es de 90 días a partir de su fabricación, almacenados con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. Requiere refrigeración de 1 a 7 ° C. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.	kilo
14	480 202 0207 02	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS (1000 g) Envase plástico, con sello de garantía. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.	Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales: · Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas "Elaborado con leche pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración". El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. Fecha de caducidad, marca, contenido neto y domicilio del fabricante.No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas.No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta.	kilo

IMSS	**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-13-2026** **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026.** **CONTRATO NÚMERO 050GYR011N01326-002-00**

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

NO. CONSECUTIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad
1	480 406 1200 00	PAN BLANCO BOLILLO O TELERA pza de 30g	Por pieza 30g + 3g , en caja de cartón o plástico reutilizable, cubiertas con papel glassine biodegradable que evite la modificación de textura. Con etiqueta que identifique el gramaje de las piezas y número de piezas.	kilo
2	480 406 1600 00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g	Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
3	480 406 2200 00	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 g.	Por pieza de 30 g + 3 g , en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.	kilo
4	480 406 2100 00	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 g	Por pieza de 30 + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine biodegradable que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.	kilo
5	480 406 2300 00	PAN DE MUERTO pza de 30 g	Por kilogramo, porciones de 30g + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. Etiqueta que indique el peso en kilogramos y número de porciones.	kilo
6	480 406 2500 01	ROSCA DE REYES	A granel por peso en gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	kilo
7	480 406 2400	PASTEL a granel en g.	A granel por peso en gramos, envuelto con tiras de cartón y papel. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.	kilo
8	480 405 0500 00	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	En bolsas de polietileno biodegradable. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	kilo

GRUPO 2 B: ALIMENTOS NO PERECEDEROS, LECHE

NO. CONSECUTIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.	Unidad
1	480 201 0101 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Envase tetrabrik de1000 ml. Envasado y etiquetada conforme a la regulación vigente. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico – químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimo 30 g/L; caseína mínimo 21 g/L , relación caseína proteína al menos de 70% (m/m); grasa butírica máximo 5 g/L; lactosa mínimo 43 g/L, máximo 50 g/L; sólidos no grasos de la leche mínimo 83 g/L. Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). Densidad a 15°C, 1.031 g/ml; acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 g/L, máxima 1.7 g/L; índice de refracción a 20°C: mínimo 37 máximo 39; punto crioscópico entre – 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (- 0,560°H) . Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehidos y antibióticos. Libre de los siguientes microorganismos patógenos: coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Enterotoxina estafilococcica, Toxina botulínica, Mohos y levaduras, Mesofílicos aerobios y anaerobios, Termofílicos aerobios y anaerobios. No debe contener materia extraña. Límites máximos de contaminantes: arsénico 0.2 mg/kg, plomo 0.1 mg/kg, mercurio 0.05 mg/kg, aflatoxina M1 0.5 mcg/L. Sus características sensoriales son: color blanco, consistencia líquida sin sedimentos, olor y sabor característico (sin rancidez). La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda “Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco”. “No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase”. “Refrigérese después de abrirse” , en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Lista de ingredientes, información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda “Adicionada con Vitamina D”. Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C y su vida media es de 6 a 8 días.	Litro
2	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 rancidez). Etiquetado: La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda “Manténgase en refrigeración” , en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Debe contener la información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda “Adicionada con Vitamina D”. Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C, su vida media es de 6 a 8 días.	Litro
3	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 nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda “Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco”. “No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase”. “Refrigérese después de abrirse” , en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Lista de ingredientes, información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda “Adicionada con Vitamina D”. Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C y su vida media es de 6 a 8 días.	Litro

4	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.	Litro
5	480 201 0100 01	LECHE DESCREMADA EN POLVO (500 G). Lata envasada y etiquetada conforme a los criterios de calidad vigentes .	Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Clasificación sanitaria de la leche, contenido de grasa. En esta leche debe venir la leyenda: "No posee el mismo valor nutritivo que la leche entera". Debe indicar el contenido de vitaminas A y D por litro, Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante. Número de lote. Se debe conservar en un lugar fresco y seco, una vez abierto el envase requiere de temperatura ambiente y cierre hermético, con una vida media de 30 días. Es importante que su reconstitución se realice siguiendo las instrucciones que se indican en el envase (utilizando agua hervida o potable), para garantizar el contenido nutrimental. Corroborar: Solubilidad (mezcla homogénea), sabor y olor.	kilo

Las cantidades señaladas en el requerimiento **únicamente son de carácter informativo** a fin de que **“EL PROVEEDOR”** conozca los volúmenes aproximados de contratación.

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 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 para 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, Guardería, de acuerdo al **Anexo Número 4 (cuatro)** en original y copia, la Solicitud ND-15 **Anexo Número 7 (siete)** o Formato para Cancelación de Alimentos ND-35 **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 CP. 97070	9999250866	MERIDA Ciudad
HOSPITAL GENERAL DE SUB-ZONA No. 46 UMAN	Calle 29 No. 116 CP. 97390	98893-30356	UMAN foránea
GUARDERIA ORDINARIA 001 I.M.S.S.	Calle 65 No. 403-A x 44 y 46 Centro CP. 97000	9999241865	MERIDA Ciudad

PLAZO Y HORARIO DE ENTREGA:

GRUPO	DESCRIPCIÓN	CIUDAD DE MÉRIDA	FORÁNEAS
1	Carnes rojas y embutidos	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 7:30 horas.	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 9:00 horas.
	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.
2	Leche	De lunes a sábado y días festivos de 6:00 a 9:00 horas.	De lunes a sábado y días festivos de 6:30 a 9:00 horas.

CONDICIONES DE ENTREGA:

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

La evaluación 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*, **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.

"EL PROVEEDOR" invariablemente **deberá entregar cada martes** a la Coordinación Delegacional de Nutrición, 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:

Karen Edith Cruz Pool <karen.cruz@imss.gob.mx>; Julio Cesar Sandoval Ortiz <julio.sandoval@imss.gob.mx>; Elsy Yolanda Ortegon Garcia <elsy.ortegon@imss.gob.mx>; Flora Eugenia Puerto Ceh <flora.puerto@imss.gob.mx>; Victor Manuel Quijano Perez <victor.quijano@imss.gob.mx>; Rilma Del Rosario Jiménez Interian <rilma.jimenez@imss.gob.mx>; Luis Fernando Bastarrachea Magaña luis.bastarrachea@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	**2B** LECHE
	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$

RECHAZO DE BIENES

"EL INSTITUTO" devolverá los alimentos que entregue y distribuya **"EL PROVEEDOR"** cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

- No reúnan los criterios de calidad establecidos en el Cuadro Básico de Alimentos.
- No cumplan con el Lineamiento de "CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES". **Anexo Número 15 (quince).**
- 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.

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**

"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. • Dos vehículos para Hospitales del IMSS Coplamar (antes Programa IMSS Bienestar).	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. • Dos vehículos para Hospitales del IMSS Coplamar (antes Programa IMSS Bienestar).	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 16 (dieciseis).**

VISITAS A LAS INSTALACIONES DE "EL PROVEEDOR".

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

"EL INSTITUTO" podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el Administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida.

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

De la misma manera, se realizará visita de verificación a las instalaciones 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"**.

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.

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

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

"EL INSTITUTO" podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el Administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida.

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

De la misma manera, se realizará visita de verificación a las instalaciones 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"**.

Los CFDI deberán estar previamente **validados con la firma de recepción** por el Jefe de Nutrición en el caso del HGR 12, los Nutricionistas-Dietistas en el caso de la Guardería Ordinaria G-001, los HGSMF 3, HGSMF 5, HGSMF 46 y HGZ Ticul.

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.

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.

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

IMSS DIGITAL

Unidad: HGR 12

Versión de Formato: 2.0

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

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

Fecha del Formato: Junio de 2019

Formato: Orden de Compra

VARIOS

Dia de la semana		MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMILUN			LUNES	SEMANA
Dia de surtido		24/09/2019	25/09/2019	26/09/2019	27/09/2019	28/09/2019			30/09/2019	
Fecha de la minuta		25/09/2019	26/09/2019	27/09/2019	28/09/2019	29/09/2019	23/09/2019	30/09/2019	01/10/2019	
Minuta		(25)	(26)	(27)	(28)	(1, 2)	(1)	(2)	(3)	
AGUA										
AGUA	L	149	150.5	149.3	89.65	291.75	120	171.75	193.2	1023.4
PAN										
PAN BLANCO DE CAJA (R)	K	3.6	2	2.76	2.4	11.52	5.76	5.76	5.76	28.04
PAN BOLLO	K	0	2.4	6	0	0	0	0	0	8.4
PAN INTEGRAL DE CAJA (R)	K	2.4	7.2	4.38	3.18	6.18	3.78	2.4	7.38	30.72
PAN MOLIDO (R)	K	3.7	0.6	1.2	0	0	0	0	0	5.5
PAN TOSTADO DE CAJA (R)	K	1.6	2.4	2.4	2.4	2.4	0.8	1.6	0.8	12
PAN Y PASTELES										
PAN BLANCO	K	0	0	4.2	12.6	20.4	5.4	15	6	43.2
PAN DULCE PASTA FERMENTADA	K	11.9	11.9	4.2	5.95	15.05	6.65	8.4	11.55	60.55
PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	K	13.92	15.12	0	5.76	13.14	4.38	8.76	6.78	54.72
PRODUCTOS DE MAIZ Y TRIGO										
TORTILLA DE MAIZ	K	22.32	28.32	22.32	14.52	47.04	24.72	22.32	22.32	156.84
TORTILLA HARINA DE TRIGO (R)	K	0	0	2.5	4	3.75	3.25	0.5	6	16.25

Página 1

EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA PARA RÉGIMEN ORDINARIO

PLACA
Planeación y Control de Alimentos

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

IMSS DIGITAL

Unidad: HGR 12

Versión de Formato: 2.0

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

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

Formato: Orden de Compra

Fecha del Formato: Junio de 2019

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

IMSS	**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-13-2026 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026.** **CONTRATO NÚMERO 050GYR011N01326-002-00**

EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA PARA GUARDERÍA

IMSS

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

Orden de compra Pla.C.A.

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

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

(*) Ingrediente Sustituido

3220-009-194

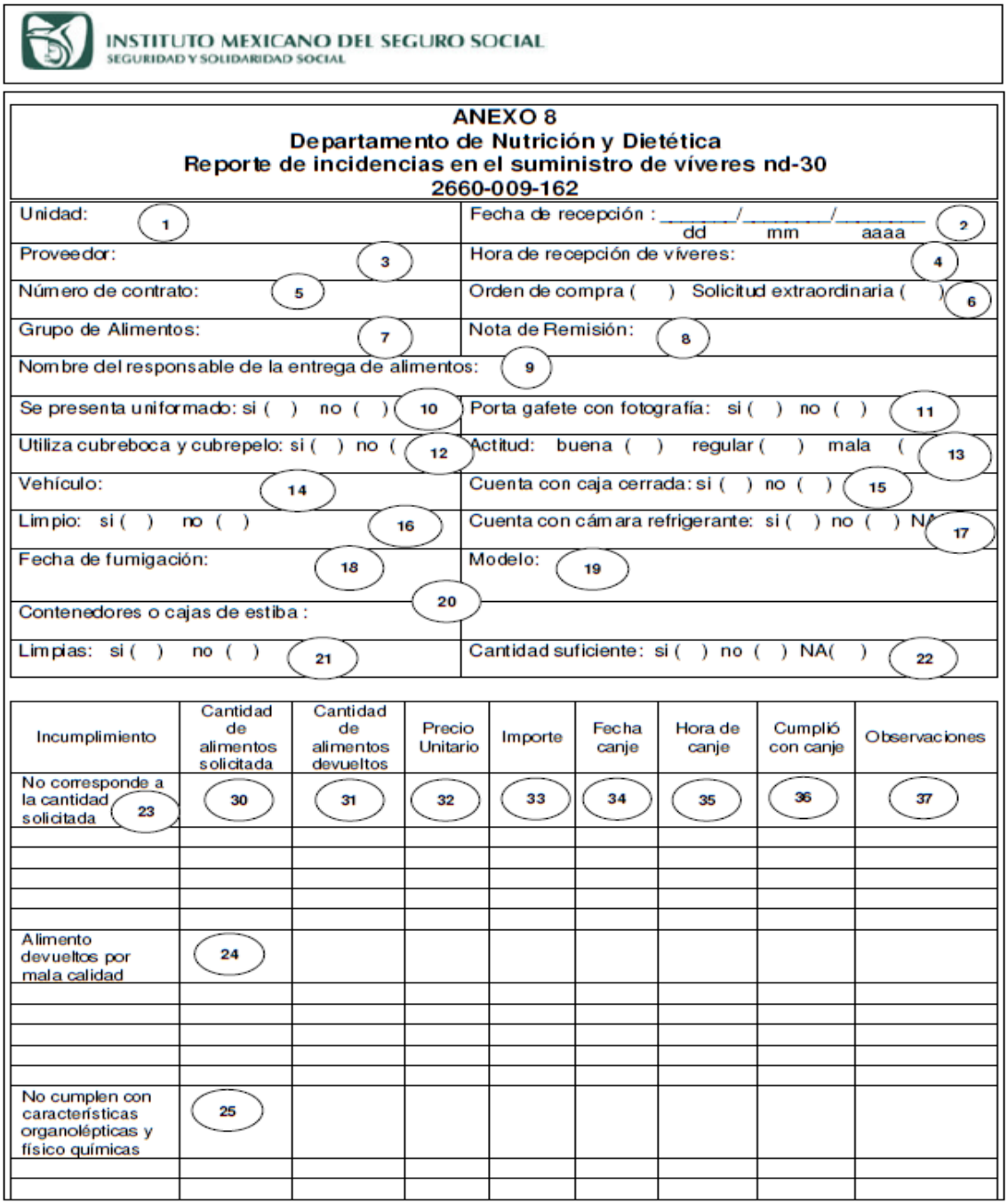
VoBo Directora | Responsable del Servicio

Nombre y firma Representante Proveedor: | Proveedor:

Nombre y Giro de la Empresa | Ced. Empadronamiento:

Registro Federal de Causant | Domicilio:

ANEXO NÚMERO 5 (CINCO)
REPORTE DE INCIDENCIAS EN EL SUMINISTRO DE VÍVERES ND-30



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
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

2660-009-162

ANEXO NÚMERO 6 (SEIS)
PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD

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

NO. CONSECUTIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
1	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.
2	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.
3	480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO (120 G)	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
4	480 101 0301 00	PIERNA CERDO trozos sin hueso de 120g.	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, reservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
5	480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.

6	480 101 0303 00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC (120 G)	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
7	480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA RES rebanada de 120 g.	Peso por ración ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en bistec aplanado separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
8	480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES SIN HUESO 120 g.	Peso por ración ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
9	480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES de 120g	Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
10	480 108 0600 00	FALDA DE RES SIN GRASA	Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
11	480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO de 120g	Peso por ración ± 5 g Fresco a granel por kilogramo, en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte inferior, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa,

			número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
12	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.
13	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.
14	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.
15	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.
16	480 103 0300 01	JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País).Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.

17	480 103 0301 01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)	En rebanadas de 25 g, c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
18	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.
19	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.
20	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.

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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
1	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.
2	480 107 0301 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA (90 G)	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
3	480 107 0302 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC (90 G)	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.
4	480 107 0303 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA (90 G)	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			"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.
5	480 107 040100	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.
6	480 109 010000	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.
7	480 106 020200	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.
8	480 106 070100	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			la normatividad vigente.
9	480 104 020000	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.

IMSS	**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-13-2026 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N01326-002-00**

GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS, SUBGRUPO C: DERIVADOS LÁCTEOS

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
1	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.
2	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.
3	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.
4	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.
5	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.
6	480 202 0205 00	QUESO COTIJA De 1000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas.	Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud:· Características fisicoquímicas· Características sensoriales:· Etiquetado: especificación y variedad del queso. Elaborado con leche de vaca, el % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima, marca, dirección del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Su vida media es de 90 días almacenados con estricta limpieza y a prueba de fauna nociva. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud.
7	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.
8	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, 54contenido 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.
9	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.
10	480 202 0101 00	QUESO PANELA (400 G)	Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas "Consérvese en Refrigeración". El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima. Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. La fecha de caducidad. Marca, Contenido neto y domicilio del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta.
11	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.
12	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.
13	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.
14	480 202 0207 02	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS (1000 g) Envase plástico, con sello de garantía. Etiquetado conforme a los criterios de	Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales: · Etiquetado: Deberá señalar la especificación y variedad del queso. Las leyendas "Elaborado con leche pasteurizada" y "Consérvese en Refrigeración". El contenido del % de grasa mínima, el % de proteína mínima y % de humedad máxima Leyenda de elaborado con leche pasteurizada. Fecha de caducidad, marca, contenido neto y domicilio del fabricante. No debe presentar alteraciones físicas o químicas que se caracterizan por el sabor agrio o amargo, consistencia gelatinosa y olor fuerte o fétido. Requiere refrigeración de 1 a 4 ° C. No deben permanecer sin refrigeración mas de 2 horas. No se deben utilizar sustancias grasas no propias de la leche ni féculas o productos para cuajar

		calidad.	diferentes a los autorizados por la Secretaría de Salud. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Este tipo de quesos se debe vender al público en un plazo no mayor de 15 días después de la fecha de su elaboración, la cual debe de aparecer en la etiqueta.

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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
1	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.
2	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.
3	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.
4	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
5	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
6	480 301 1201 00	LIMA AGRIA A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable
7	480 301 1300 00	LIMÓN AGRIO A granel por peso en kilogramo.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable
8	480 301 1302 00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA).	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable
9	480 301 1600 00	MANDARINA A granel por	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de

		peso en kilogramo	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
10	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.
11	480 301 1701 00	MANGO ATAULFO A granel por peso en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas, debe presentar pedúnculos con una longitud máxima de 1 cm, así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.
12	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
13	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
14	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.
15	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.
16	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.
17	480 301 2002 00	NARANJA SIN SEMILLA PARA JUGO A granel por	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

		peso en kg.	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.
18	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.
19	480 301 2202 00	PERA MANTEQUILLA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
20	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.
21	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.
22	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.
23	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.
24	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
25	480 806 0300 00	TAMARINDO a granel bolsa de 500g a 1000g.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasada en bolsa de plástico o polipropileno con capacidad de 500 g a 1000 g, de marca registrada y Autorizada Verificar el buen estado del producto, libre de plagas, manchas, moho y daños por insectos, de cuerpos extraños (piedras o basura), que el fruto esté íntegro en un80%, (con la membrana externa completa, no requebrajada.
26	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.
27	480 301 2900 00	TUNA A granel en kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Exentas de ahuates (espinas grandes). Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
28	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.
29	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.
30	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.
31	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.
32	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.
33	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.
34	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.
35	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, metereológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques que deben reunir además condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y conservación del producto
36	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.
37	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.
38	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.
39	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.
40	480 302 1001 00	CHAMPIÑÓN FRESCO A granel en kg.	Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. El producto fresco debe ser sano y limpio, libre de humedad exterior anormal, plagas y magulladuras extensas. Las piezas deben venir enteras, de consistencia firme, de un color claro que refleje su frescura, evitando recibir los de color obscuro y consistencia resbalosa. Exentos de plagas, manchas y daños por insectos.
41	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.
42	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.
43	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.
44	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.
45	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.

46	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.
47	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.
48	480 302 1410 00	CHILE SERRANO A granel en kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
49	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
50	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
51	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.
52	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.
53	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
54	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
55	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.
56	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.
57	480 303 0102 00	GERMINADO DE SOYA A granel, por peso en kilogramos	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme, tener forma característica, libre de descomposición o pudrición y otros defectos, compacta, entera y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. No debe presentar yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones, quemaduras de sol, evidencia de plagas, enfermedades, marchitez, daños producidos por plagas.
58	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.
59	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.
60	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.
61	480 302 2402 00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO A granel, por	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

		peso en kilogramos.	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.
62	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.
63	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
64	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
65	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.
66	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.
67	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.
68	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.
69	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.
70	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.
71	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.
72	480 302 3401 00	RABANO CHICO A granel en kgs.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
73	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.
74	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.
75	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
76	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.
77	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.

IMSS	**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-13-2026 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N01326-002-00**

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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
1	480 406 120000	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.
2	480 406 160000	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL Pieza de 30 g	Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
3	480 406 220000	PAN DULCE PASTA HOJALDRADA pza de 30 g.	Por pieza de 30 g + 3 g , en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.
4	480 406 210000	PAN DULCE PASTA FERMENTADA pza de 30 g	Por pieza de 30 + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine biodegradable que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.
5	480 406 230000	PAN DE MUERTO pza de 30 g	Por kilogramo, porciones de 30g + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. Etiqueta que indique el peso en kilogramos y número de porciones.
6	480 406 250001	ROSCA DE REYES	A granel por peso en gramos, en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.
7	480 406 240000	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.
8	480 405 050000	MASA MAIZ NIXTAMALIZADA (1000 g)	En bolsas de polietileno biodegradable. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.

GRUPO 2: ALIMENTOS NO PERECEDEROS, SUBGRUPO A: ABARROTES

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
1	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.
2	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.
3	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.
4	480 402 0100 00	ARROZ INTEGRAL 1000 g.	En bolsa de polietileno de 1000 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe estar libre de plagas, de olor a enranciamiento o a cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial. Al hacer la selección del producto, hay que verificar la limpieza de los empaques, observar que el producto esté libre de cuerpos extraños y enmohecimiento visibles.
5	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.
6	480 402 0300 00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO	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.

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
		(270 g)	Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado y métodos de prueba (Continúa en la Quinta Sección) cuando el alimento sea destinado a lactantes y niños de corta edad. De ser indicado en adultos deben aplicar los criterios de acuerdo con la NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos, cereales, harinas de cereales, sémolas y semolinas. Alimentos a base de: cereales semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Las modificaciones en la composición y especificaciones nutrimentales se encuentran referidas en la NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales y modificación de la NOM-086-SSA1-1994. Los criterios de calidad en etiquetado deben apegarse a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Y la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. Se adicionan los incisos 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 con sus subincisos y se ajusta la numeración subsecuente; 4.5 con sus subincisos y el Apéndice Normativo A. Se modifica el capítulo 2 Referencias, así como el literal b) del inciso 3.11; 3.15; 4.2.8.1. Se ajusta numeración del capítulo 3 Definiciones, símbolos y abreviaturas. Su producción debe encontrarse en apego a la NOM-251-SSA1-2009. Para su manejo higiénico la lata se debe lavar con agua y jabón, secar antes de abrir, de no ser utilizado todo el contenido, el sobrante debe manejarse de acuerdo a lo indicado en la etiqueta del producto.
7	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 nutriológica como lo señala la Secretaría de Salud. Tiene una vida de anaquel de 9 meses siguientes a la fecha de su fabricación. Una vez abierto el producto debe mantenerse en lugar fresco y seco.
8	480 403 0200 00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) Bolsa de 1000	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.

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
		g	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.
9	480 403 040000	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.
10	480 404 010000	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.
11	480 405 060000	TORTILLA DE MAIZ (1000 g)	A granel por peso en kilogramos o empacada en bolsa de polietileno de acuerdo a solicitud de la unidad. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Cuando se adquiere empacada debe presentar: Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 6 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			Si se adquiere a granel no debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos.
12	480 406 1100 00	HARINA DE TRIGO En bolsa de papel o polietileno de 1000 g.	Las harinas se clasifican por la cantidad de celulosa, cenizas, proteínas (gluten), grasas, color y tersura dependientes del grado de extracción: Las harinas de alta extracción, que varían entre el 80 y 85% con relación al peso del trigo son de color obscuro (por los pigmentos de las envolturas); harinas de extracción media, que varían del 75 al 80% (de uso común) se destinan para elaborar el pan ordinario y los productos de pastelería; harinas de baja extracción cuyo rendimiento varía entre el 70 y 75%, debiéndose verificar que correspondan a lo solicitado. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse en un lugar fresco, seco y bien cerrado. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y 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.
13	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.
14	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.
15	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.
16	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.

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			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.
17	480 606 010000	CAJETA Frasco de vidrio o PET de 660 ml	En frasco de vidrio o PET, etiquetada conforme a los criterios de calidad.Debe cumplir con las características de color, olor, sabor, así como las físicas y químicas, exenta de sabor a quemado y de cristalización de azúcar, sin adición de conservadores y colorantes, ni sabores artificiales. El envasado será en frasco de vidrio al alto vacío, cerrado herméticamente. Deberá llevar una etiqueta de papel o de otro material que puede ser adherido a los envases o bien impresión permanente sobre los mismos. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Debe estar exenta de fragmentos, larvas y huevecillos de insectos, pelo y excretas de roedores o partículas metálicas o materiales extraños.
18	480 607 060000	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.
19	480 607 070000	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			nutrimental y fecha de caducidad.
20	480 608 030000	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.
21	480 608 050000	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.
22	480 608 050101	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR (800 g)	Lata con recubrimiento interior anticorrosivo ya sea plástico o con cubierta estañada. El envase debe ser en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. Las latas no deben presentar abolladuras ni signos de oxidación. La etiqueta debe contener: fecha de elaboración, número de lote, nombre comercial o marca, contenido neto, peso drenado, la leyenda "Hecho en México", nombre o razón social del fabricante, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, información nutrimental y fecha de caducidad.
23	480 609 010000	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G.)	Bolsa de polipropilen. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Su envase debe ser en bolsa cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado en apego a la NOM de etiquetado vigente, con el nombre o denominación del producto, lista de ingredientes y aditivos, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente e información nutrimental, Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 % y sacarosa 60 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000 UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella spp negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Cantidad máxima de aditivos: amarillo

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			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.
24	480 609 010002	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (700 g)	Bolsa de polipropilen. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Su envase debe ser en bolsa cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado en apego a la NOM de etiquetado vigente, con el nombre o denominación del producto, lista de ingredientes y aditivos, contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente e información nutrimental, Debe cumplir con las especificaciones de la NOM vigente para las características físicas, químicas y microbiológicas: Humedad 2 %, cenizas 3 %, acidez 3 %, grenetina pura 8 % y sacarosa 60 %; mesófilos aerobios 25 000 UFC/g, coliformes totales 10 000 UFC/g, mohos y levaduras 100 UFC/g, Salmonella spp negativo en 25 g, Staphylococcus aureus y Escherichia coli negativo. Características sensoriales: color, olor y sabor característico al registrado en la etiqueta. Cantidad máxima de aditivos: amarillo ocaso FCF 50 mg/k, azul brillante FCF 150 mg/kg, rojo allura AC 300 (100)mg/kg, verde sólido 400 mg/kg caramelo III 200 mg/kg, caramelo IV BPF, carmines 150 mg/kg, carotenoides 150 mg/kg, benzoatos 1000.
25	480 609 010100	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%.
26	480 609 020000	POLVO GELATINA LECHE Bolsa	Bolsa de polipropileno. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Su empaque debe ser en bolsa bien cerrada, sin roturas o enmendaduras, sin humedad aparente, libre de materias extrañas, etiquetado con el

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
		de 140 g	nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de elaboración y de caducidad e información nutrimental.
27	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.
28	480 610 0300 00	MERMELADA DE FRESA En frasco de vidrio de 470 g.	En frasco de vidrio. (470g) + 80g . Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las características químicas y físicas de color, olor y sabor. Su consistencia debe ser semisólida, en función de su gelifición (gel firme con ligera tendencia a fluir), no gomoso ni excesivamente elástico o viscoso. El envasado será en frascos de vidrio al alto vacío con cierre hermético. Para su empleo es necesario verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de resistencia a la humedad y a la temperatura de manera que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Debe estar exenta de materias extrañas. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, lista de ingredientes en orden descendiente, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento. Tiene vida media de anaquel de 12 meses.
29	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.

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
30	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.
31	480 702 0105 00	ACEITE DE OLIVA (1000 ml)	Envase de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. (1000ml), + 50 ml de acuerdo a cada clave. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características físico químicas · Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, país de origen y distribuidor, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, % de aditivos, función y domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación. Denominación del producto conforme a lo correspondiente a esta norma. Almacenarse en lugar fresco, seco y obscuro para evitar su enranciamiento.
32	480 702 0105 03	ACEITE DE OLIVA (500 ml)	Envase de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. (500ml), + 50 ml de acuerdo a cada clave. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características físico químicas · Características sensoriales · Etiquetado: Nombre del producto, país de origen y distribuidor, tipo y grado de calidad, marca, contenido neto, % de aditivos, función y domicilio del fabricante, número de lote y fecha de fabricación. Denominación del producto conforme a lo correspondiente a esta norma. Almacenarse en lugar fresco, seco y obscuro para evitar su enranciamiento.
33	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,

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			seco y obscuro para evitar su enranciamiento.
34	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.
35	480 702 0300 02	MARGARINA SIN SAL (1000 g)	Papel parafinado o envase de plástico u otro material impermeable etiquetada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Debe cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas y la Ley General de Salud: · Características fisicoquímicas · Características sensoriales · Etiquetado: % de contenido de grasa, aceite del que procede (se prohibe el uso de grasas y aceites de origen mineral), marca, contenido neto y domicilio del fabricante. Las leyendas: "Hidrogenada" y "Consérvese en refrigeración". Fecha de caducidad. El contenido de vitaminas A y D por 100g de producto. Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de conservadores, antioxidantes y emulsificantes. Debe mantenerse en refrigeración de 6°C a 10 °C para evitar su enranciamiento.
36	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.
37	480 802 0400 00	CANELA EN RAJA granel por gramos	En bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad o plástico, o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Verificar que el producto a granel esté libre de humedad y cuerpos extraños; que los canutillos estén firmes, de tamaño regular no cortos ni requebrajados) y de olor penetrante característico de la canela. Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: 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.
38	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			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.
39	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.
40	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.
41	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.
42	480 802 0700 00	JENGIBRE EN RAIZ ENTERA (1000 g)	Entero: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico.
43	480 802 0800 01	OREGANO EN HOJA granel, por peso en gramos, en bolsa de	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
		plástico.	calidad o no exista disponibilidad en la localidad.
44	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.
45	480 802 0901 00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA A granel	Molida: a granel por peso en gramos, en bolsa de plástico de 100 g a 500 g, envasada, entera o molida, en frasco de vidrio o plástico de 2.2 capacidad, de marca registrada y autorizada. Verificar que el producto a granel esté libre de cuerpos extraños (varas, basuras, hebras, piedras, etc.) y de humedad. Debe percibirse el olor penetrante de la pimienta. Etiquetado: Denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
46	480 806 0101 00	CAFE PURO GRANO TOST. MOLIDO En bolsa de polipropileno de 1000 g,	En bolsa de polipropileno de marca registrada y autorizada.Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, fecha de caducidad, envasado en material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
47	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.
48	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.
49	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.
50	480 808 0300	VINAGRE DE FRUTAS (R)	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
	00	envase de vidrio o plástico de 1000ml.	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.
51	480 809 0100 00	ACHIOTE EN PASTA caja o bolsa de 100 g.	En caja de cartón con bolsa plástica que protege y envuelve la pasta. (100 g), + 10 g. Verificar la integridad del empaque y de la pasta. La consistencia de la pasta debe ser firme y que se disuelva con facilidad. Rechazar el producto reseco puro o con presencia de moho. Etiquetado: Denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo.
52	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 ".
53	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.
54	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.
55	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:

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			· 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.
56	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.
57	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.
58	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.

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
59	480 406 0700 00	GALLETA MARIA En bolsa de polietileno transparente o metalizado o poliestireno dentro de caja de cartón con capacidad de 1000 g.	En bolsa de polietileno transparente o metalizado o poliestireno dentro de caja de cartón. Debe cumplir con la Ley General de Salud y NOM en cuanto a características físicas, químicas y microbiológicas. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse bien cerrado en lugar fresco y seco. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto, nombre comercial o marca registrada, contenido neto, nombre o razón social del fabricante, clave del lote y fecha de fabricación, la leyenda de "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente e información nutrimental. El envase será de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales.
60	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.
61	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.
62	480 405 0200 00	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA bolsas de 1	En bolsas de papel o platico biodegradable. Etiquetado de acuerdo a la normatividad. Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Verificar que no existan cuerpos extraños ni presencia de mohos, sin olores extraños ni rancidez. Al abrir el empaque deberá mantenerse en un lugar fresco, seco y bien cerrado. Cada envase debe llevar una etiqueta o impresión permanente con denominación del producto,

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
		kg.	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.
63	480 405 030000	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.
64	480 405 030102	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.
65	480 405 040000	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.
66	480 406 260000	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.
67	480 406 260900	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			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.
68	480 406 261001	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.
69	480 406 260200	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.
70	480 406 260100	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.
71	480 406 260500	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.
72	480 406 260600	ESPAGUETTI Bolsa de 200 g.	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Se

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			almacena en un lugar fresco y seco.
73	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.
74	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.
75	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.
76	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.
77	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			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.
78	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 %.
79	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 %.
80	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 %.
81	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.
82	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.

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
83	480 301 300400	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.
84	480 302 150100	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.
85	480 302 150200	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
86	480 302 150500	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
87	480 302 150700	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
88	480 302 150800	CHILE SECO PASILLA	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.

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
		A granel, en cajas de plástico o madera peso por kilogramos	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
89	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.
90	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.
91	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.
92	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			características físicas, químicas y sensoriales o produzcan substancias tóxicas.
93	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.
94	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.
95	480 302 2600 01	MOLE NEGRO EN PASTA (1000 g)	Envase de plástico de marca registrada. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. Verificar que el producto esté libre de materias extrañas, Etiquetado: denominación del producto, nombre o marca comercial registrada, contenido neto, domicilio del fabricante, lista de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo aditivos, leyendas como "Hiérvase antes de usarse", "Hecho en México". El envase debe ser en material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad. El volumen ocupado por el producto no debe ser menor al 90% de la capacidad total del envase.
96	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.
97	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			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.
98	480 406 140000	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.
99	480 406 150000	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.
100	480 406 170001	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.
101	480 406 180000	PAN MOLIDO (1000 g)	Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos. Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 105 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco. Debe ser empacado para garantizar su calidad.
102	480 406 180001	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			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.
103	480 406 200000	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.
104	480 406 290000	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.
105	480 406 280000	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.
106	480 405 010100	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.
107	480 803 010001	EXTRACTO DE VAINILLA (500 ml)	En frasco de vidrio o plástico de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Comprobar la integridad del sellado automático que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, que el olor sea el característico agradable de la vainilla, sin cuerpos extraños, sin substancias que falsifiquen o perjudiquen la salud (cumarinas). Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo,

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
108	480 803 0101 00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 g)	En frasco de vidrio o plástico, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente. Etiquetado: denominación del producto, marca, número de lote, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Comprobar la integridad del sellado automático que garantiza la calidad ofrecida por el fabricante, que el olor sea el característico agradable de la vainilla, sin cuerpos extraños, sin substancias que falsifiquen o perjudiquen la salud, ejemplo: cumarinas.
109	480 806 0200 00	FLOR DE JAMAICA A granel (1000 G)	A granel, por peso en gramos, en bolsa de polietileno. Verificar que la flor esta óptimamente deshidratada, (no reseca, ni requebrajada), que se encuentre exenta de plagas y daños por insectos, libre de cuerpos extraños (varas, piedras, ramas, hebras, etc.). Puede adquirirse el producto envasado cuando la presentación a granel no cubra los requisitos de calidad o no exista disponibilidad en la localidad. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, en envase de material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
110	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.
111	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.
112	480 806 0701 00	TE DE YERBABUENA PRES. IND. Bolsitas o sobres de 1 a 1.5g en caja de 25 a 100	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.

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
		bolsitas.	
113	480 808 020100	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.
114	480 809 040001	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.
115	480 602 090300	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ml)	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe satisfacer los requisitos de la NOM " Alimentos - frutas y derivados - jugos pasteurizados de fruta", así como las normas de especificaciones generales de etiquetado para bebidas no alcohólicas y especificaciones nutrimentales. Debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que lo protejan de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento y manejo. Debe contener las leyendas: "Agítese antes de servir", "Una vez abierto debe conservarse en refrigeración". Tiene vida media de anaquel de1 año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.
116	480 602 090700	JUGO DE UVA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ml)	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe satisfacer los requisitos de la NOM " Alimentos - frutas y derivados - jugos pasteurizados de fruta", así como las normas de especificaciones generales de etiquetado para bebidas no alcohólicas y especificaciones nutrimentales. Debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que lo protejan de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, información nutrimental, así como recomendaciones del almacenamiento y manejo. Debe contener las leyendas: "Agítese antes de servir", "Una vez abierto debe conservarse en refrigeración". Tiene vida media de anaquel de1 año y de 4 días una vez abierto, aún en refrigeración.
117	480 602 030300	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.
118	480 602 030400	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.
119	480 602 030500	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

NO. CONSECUITIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD
			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.
120	480 602 080200	JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO (1000 ml)	En botella P.A.D. (polietileno de alta densidad) de 1000 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente. El envase debe ser de fácil manejo, fabricado con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto y alteren las características fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas y que protejan al producto de la contaminación. Durante su embalaje debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. Se debe conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de 0 a 23 ° C, no requiere refrigeración ni congelación antes de abrirse. El envase deberá cumplir con los requisitos de etiquetado: nombre genérico, sabor, datos del proveedor, contenido neto, lote, fecha de caducidad, así como recomendaciones del almacenamiento y preparación. Tiene vida media de anaquel de 1 año. La dilución promedio para 100 ml de jugo es de 15 ml de concentrado por 85 ml de agua, por lo que una dilución diferente modifica el contenido nutrimental y puede alterar la calidad del producto.
121	480 704 020000	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.
122	480 704 040000	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.
123	480 704 030100	CREMA DE CACAHUATE (450 g)	Deberá ser en envase pet con propiedades inertes de barrera de material que ayude a mantener la vida útil de producto. Durante la selección del cacahuate y su transformación, el producto debe presentar condiciones de limpieza, estar exento de plagas, manchas y daños por insectos. Se deben cumplir con las características sensoriales de acuerdo a la NMX-F-353/1-S-1980. Cacahuate, otras nueces, granos y sus productos. Determinación de aflatoxinas. En México hay cinco clases de calidad para diferentes usos del principal ingrediente de la crema de cacahuate: primera clase – garapiñado, segunda – enchilado o japonés, tercera – frito o enchilado, cuarta – frito o salado y quinta – mazapán o palanqueta. Contenido de humedad de 9% como límite máximo y para traslado a determinados destinos, por razones de clima, la duración del transporte y almacenamiento deberán requerirse límites de humedad más bajos. Se califica como fruta seca por tener en su constitución poca agua.

IMSS	**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-13-2026 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026.** **CONTRATO NÚMERO 050GYR011N01326-002-00**

GRUPO 2B: ALIMENTOS NO PERECEDEROS, LECHE

NO. CONSECUTIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
1	480 201 0101 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)	Envase tetrabrik de1000 ml. Envasado y etiquetada conforme a la regulación vigente. Debe cumplir con las siguientes Especificaciones físico – químicas y microbiológicas: proteínas propias de la leche mínimo 30 g/L; caseína mínimo 21 g/L , relación caseína proteína al menos de 70% (m/m); grasa butírica máximo 5 g/L; lactosa mínimo 43 g/L, máximo 50 g/L; sólidos no grasos de la leche mínimo 83 g/L. Debe contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración, y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). Densidad a 15°C, 1.031 g/ml; acidez (ácido láctico) mínimo 1.3 g/L, máxima 1.7 g/L; índice de refracción a 20°C: mínimo 37 máximo 39; punto crioscópico entre – 0,510°C (- 0,530°H) y - 0,536°C (- 0,560°H). Libre de derivados clorados, sales cuaternarias de amonio, oxidantes, formaldehidos y antibióticos. Libre de los siguientes microorganismos patógenos: coliformes, Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Vibrio cholerae, Enterotoxina estafilococcica, Toxina botulínica, Mohos y levaduras, Mesofílicos aerobios y anaerobios, Termofílicos aerobios y anaerobios. No debe contener materia extraña. Límites máximos de contaminantes: arsénico 0.2 mg/kg, plomo 0.1 mg/kg, mercurio 0.05 mg/kg, aflatoxina M1 0.5 mcg/L. Sus características sensoriales son: color blanco, consistencia líquida sin sedimentos, olor y sabor característico (sin rancidez). La etiqueta debe cumplir con la normatividad vigente; incluir nombre o denominación del producto, indicar lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, país de origen, nombre del fabricante o importador, la leyenda “Manténgase o consérvese en lugar fresco y seco”. “No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase”. “Refrigérese después de abrirse” , en la superficie principal de exhibición de los envases debe declararse el tratamiento térmico al que fue sometido, así como otros tratamientos aplicados para asegurar la inocuidad del producto, establecidos en otros ordenamientos legales correspondientes. Lista de ingredientes, información nutrimental. Contenido neto y domicilio del fabricante. Para los productos adicionados con Vitamina D3 debe llevar la leyenda “Adicionada con Vitamina D”. Se debe conservar en un lugar fresco y seco, su vida de anaquel es de 90 días a partir de su producción. Una vez abierto el envase requiere refrigeración de 1 a 4 ° C y su vida media es de 6 a 8 días.
2	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

NO. CONSECUTIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
			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.
3	480 201 020000	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 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.
4	480 201 040000	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

NO. CONSECUTIVO	CLAVE	ALIMENTO	PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD.
			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.
5	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.

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 : _____/_____/_____ (2) dd mm aaaa
Proveedor: (3)	Folio: (4)
Grupo de alimentos: (5)	Justificación: (6)

Alimento	Unidad	Presentación	Día semana (10)	L	M	M	J	V	S	Total
(7)	(8)	(9)	Fecha de entrega (11)							(12)
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							

Elaboró	Autorizó	Recibió
(13)	(14)	(15)
Nutricionista Dietista Nombre y firma	**Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética** Nombre y firma	**Proveedor** Nombre y firma

2660-009-166

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

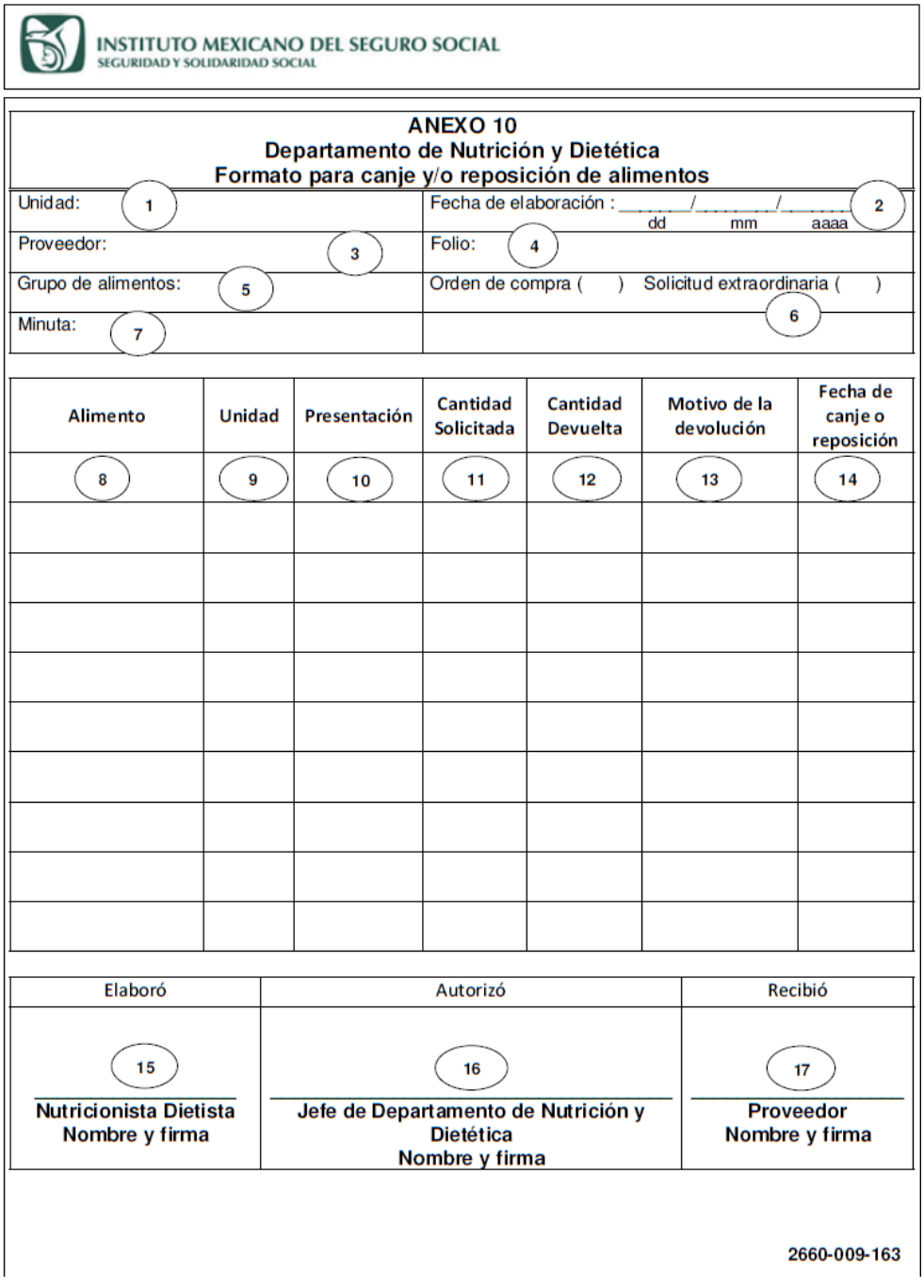
Unidad: (1)	Fecha cancelación : _____/_____/_____ (2) dd mm aaaa
Proveedor: (3)	Folio: (4)
Grupo de alimentos: (5)	Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( ) (6)
Minuta: (7)	Servicio: (8)

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

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

2660-009-165

ANEXO NÚMERO 9 (NUEVE)
FORMATO PARA CANJE Y/O REPOSICIÓN DE ALIMENTOS



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

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

2660-009-163

IMSS	**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-13-2026 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N01326-002-00**

ANEXO NUMERO 10 (DIEZ)
FORMATO PARA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

MODELO DE PÓLIZA DE FIANZA CONSTITUIDA COMO GARANTÍA EN LAS CONTRATACIONES PÚBLICAS REALIZADAS AL AMPARO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LA LEY DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS RELACIONADOS CON LAS MISMAS, APROBADO EN LAS DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL PUBLICADAS EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN, EL 15 DE ABRIL DE 2022.

ANEXO 2 MODELO DE LA PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR, ANTE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE: ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIOS, OBRA PÚBLICA O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA. (ENTIDADES)

(AFIANZADORA O ASEGURADORA)
DENOMINACIÓN SOCIAL: _____**.** EN LO SUCESIVO (LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA")
DOMICILIO: _____**.**
AUTORIZACIÓN DEL GOBIERNO FEDERAL PARA OPERAR: _____ (NÚMERO DE OFICIO Y FECHA).

BENEFICIARIA:
(NOMBRE DE LA ENTIDAD PARAESTATAL), EN LO SUCESIVO "LA BENEFICIARIA".
DOMICILIO: _____.
EL MEDIO ELECTRÓNICO, POR EL CUAL SE PUEDA ENVIAR LA FIANZA A "LA CONTRATANTE" Y A "LA BENEFICIARIA": janet.uicab@imss.gob.mx, rigoberto.chale@imss.gob.mx y ana.escalante@imss.gob.mx)

FIADO (S): (EN CASO DE PROPOSICIÓN CONJUNTA, EL NOMBRE Y DATOS DE CADA UNO DE ELLOS)
NOMBRE O DENOMINACIÓN SOCIAL: _____**.**
RFC: _____**.**
DOMICILIO: _____**.** (EL MISMO QUE APAREZCA EN EL CONTRATO PRINCIPAL)

DATOS DE LA PÓLIZA:
NÚMERO: _____**.** (NÚMERO ASIGNADO POR LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA")
MONTO AFIANZADO: _____**.** (CON LETRA Y NÚMERO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO).
MONEDA: _____**.**
FECHA DE EXPEDICIÓN: _____**.**
OBLIGACIÓN GARANTIZADA: EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL CONTRATO EN LOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PRIMERA DE LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA.
NATURALEZA DE LAS OBLIGACIONES: _____ (DIVISIBLE O INDIVISIBLE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO).
SI ES **DIVISIBLE** APLICARÁ EL SIGUIENTE TEXTO: LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA SERÁ DIVISIBLE, POR LO QUE, EN CASO DE PRESENTARSE ALGÚN INCUMPLIMIENTO, SE HARÁ EFECTIVA SOLO EN LA PROPORCIÓN CORRESPONDIENTE AL INCUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN PRINCIPAL.
SI ES **INDIVISIBLE** APLICARÁ EL SIGUIENTE TEXTO: LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA SERÁ INDIVISIBLE Y EN CASO DE PRESENTARSE ALGÚN INCUMPLIMIENTO SE HARÁ EFECTIVA POR EL MONTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES GARANTIZADAS.

DATOS DEL CONTRATO O PEDIDO, EN LO SUCESIVO EL "CONTRATO":
NÚMERO ASIGNADO POR "LA CONTRATANTE": _____**.**
NÚMERO DE EVENTO: _____**.**
OBJETO: _____**.**
MONTO DEL CONTRATO: (CON NÚMERO Y LETRA, SIN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO)
MONEDA: _____**.**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN: _____**.**
TIPO: _____ (ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIOS, OBRA PÚBLICA O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA).
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL PARA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO: (DIVISIBLE O INDIVISIBLE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO).

IMSS	**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-13-2026 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO, PARA EL EJERCICIO 2026. CONTRATO NÚMERO 050GYR011N01326-002-00**

PROCEDIMIENTO AL QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA HACERLA EFECTIVA: EL PREVISTO EN EL ARTÍCULO 279 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.

COMPETENCIA Y JURISDICCIÓN: PARA TODO LO RELACIONADO CON LA PRESENTE PÓLIZA, EL FIADO, EL FIADOR Y CUALESQUIER OTRO OBLIGADO, ASÍ COMO "LA BENEFICIARIA", SE SOMETERÁN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES FEDERALES DE _____ (PRECISAR EL LUGAR), RENUNCIANDO AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLE EN RAZÓN DE SU DOMICILIO O POR CUALQUIER OTRA CAUSA.

LA PRESENTE FIANZA SE EXPIDE DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 69 FRACCIÓN II Y ÚLTIMO PÁRRAFO, Y ARTÍCULO 70 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y 151 DE SU REGLAMENTO.

Validación de la fianza en el portal de internet, dirección electrónica www.amig.org.mx

(Nombre del representante de la Afianzadora o Aseguradora)

CLÁUSULAS GENERALES A QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIO, OBRA PÚBLICA O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA.

PRIMERA. - OBLIGACIÓN GARANTIZADA.

ESTA PÓLIZA DE FIANZA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL "CONTRATO" A QUE SE REFIERE ESTA PÓLIZA Y EN SUS CONVENIOS MODIFICATORIOS QUE SE HAYAN REALIZADO O A LOS ANEXOS DEL MISMO, CUANDO NO REBASEN EL PORCENTAJE DE AMPLIACIÓN INDICADO EN LA CLÁUSULA SIGUIENTE, AÚN Y CUANDO PARTE DE LAS OBLIGACIONES SE SUBCONTRATEN.

SEGUNDA. - MONTO AFIANZADO.

(LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA"), SE COMPROMETE A PAGAR A LA BENEFICIARIA, HASTA EL MONTO DE ESTA PÓLIZA, QUE ES (CON NÚMERO Y LETRA SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO) QUE REPRESENTA EL ____ % (SEÑALAR EL PORCENTAJE CON LETRA) DEL VALOR DEL "CONTRATO".

(LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") RECONOCE QUE EL MONTO GARANTIZADO POR LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO SE PUEDE MODIFICAR EN EL CASO DE QUE SE FORMALICE UNO O VARIOS CONVENIOS MODIFICATORIOS DE AMPLIACIÓN DEL MONTO DEL "CONTRATO" INDICADO EN LA CARÁTULA DE ESTA PÓLIZA, SIEMPRE Y CUANDO NO SE REBASE EL ___% DE DICHO MONTO.

PREVIA NOTIFICACIÓN DEL FIADO Y CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS LEGALES, (LA "AFIANZADORA" O LA ASEGURADORA") EMITIRÁ EL DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE O ENDOSO PARA EL SOLO EFECTO DE HACER CONSTAR LA REFERIDA AMPLIACIÓN, SIN QUE SE ENTIENDA QUE LA OBLIGACIÓN SEA NOVADA.

EN EL SUPUESTO DE QUE EL PORCENTAJE DE AUMENTO AL "CONTRATO" EN MONTO FUERA SUPERIOR A LOS INDICADOS, (LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") SE RESERVA EL DERECHO DE EMITIR LOS ENDOSOS SUBSECUENTES, POR LA DIFERENCIA ENTRE AMBOS MONTOS SIN EMBARGO, PREVIA SOLICITUD DEL FIADO, (LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") PODRÁ GARANTIZAR DICHA DIFERENCIA Y EMITIRÁ EL DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE.

(LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") ACEPTA EXPRESAMENTE QUE EN CASO DE REQUERIMIENTO, SE COMPROMETE A PAGAR EL MONTO TOTAL AFIANZADO, SIEMPRE Y CUANDO EN EL CONTRATO SE HAYA ESTIPULADO QUE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA ES INDIVISIBLE; DE ESTIPULARSE QUE ES DIVISIBLE, (LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") PAGARÁ DE FORMA PROPORCIONAL EL MONTO DE LA O LAS OBLIGACIONES INCUMPLIDAS.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA.

(LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA"), SE OBLIGA A PAGAR LA INDEMNIZACIÓN POR MORA QUE EN SU CASO PROCEDA DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.

CUARTA. - VIGENCIA.

LA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE HASTA QUE SE DÉ CUMPLIMIENTO A LA O LAS OBLIGACIONES QUE GARANTICE EN LOS TÉRMINOS DEL "CONTRATO" Y CONTINUARÁ VIGENTE EN CASO DE QUE "LA CONTRATANTE" OTORGUE PRÓRROGA O ESPERA AL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", EN LOS TÉRMINOS DE LA SIGUIENTE CLÁUSULA.

ASIMISMO, ESTA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES, ARBITRAJES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN CON ORIGEN EN LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA HASTA QUE SE PRONUNCIE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD O TRIBUNAL COMPETENTE QUE HAYA CAUSADO EJECUTORIA.

DE ESTA FORMA LA VIGENCIA DE LA FIANZA NO PODRÁ ACOTARSE EN RAZÓN DEL PLAZO ESTABLECIDO PARA CUMPLIR LA O LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

QUINTA. - PRÓRROGAS, ESPERAS O AMPLIACIÓN AL PLAZO DEL CONTRATO.

EN CASO DE QUE SE PRORROGUE EL PLAZO ORIGINALMENTE SEÑALADO O CONCEDER ESPERAS O CONVENIOS DE AMPLIACIÓN DE PLAZO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO GARANTIZADO Y SUS ANEXOS, EL FIADO DARÁ AVISO A (LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA"), LA CUAL DEBERÁ EMITIR LOS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS O ENDOSOS CORRESPONDIENTES.

(LA "AFIANZADORA O LA "ASEGURADORA") ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR LA OBLIGACIÓN A QUE ESTA PÓLIZA SE REFIERE, AÚN EN EL CASO DE QUE SE OTORGUE PRÓRROGA, ESPERA O AMPLIACIÓN AL FIADO POR PARTE DE LA CONTRATANTE" PARA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES QUE SE GARANTIZAN, POR LO QUE NO SE ACTUALIZA EL SUPUESTO DE EXTINCIÓN DE FIANZA PREVISTO EN EL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SIN QUE SE ENTIENDA NOVADA LA OBLIGACIÓN.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.

(SÓLO INCLUIR PARA EL CASO DE PÓLIZA EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS)

PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", CUANDO CONCURRAN LOS SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES, "LA CONTRATANTE" DEBERÁ EMITIR EL O LAS ACTAS CIRCUNSTANCIADAS Y, EN SU CASO, LAS CONSTANCIAS A QUE HAYA LUGAR. EN ESTOS SUPUESTOS, A PETICIÓN DEL FIADO, (LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") OTORGARÁ EL O LOS ENDOSOS CONDUCENTES, CONFORME A LO ESTATUIDO EN EL ARTÍCULO 166 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, PARA LO CUAL BASTARÁ QUE EL FIADO EXHIBA A (LA "AFIANZADORA O A LA ASEGURADORA") DICHOS DOCUMENTOS EXPEDIDOS POR "LA CONTRATANTE".

EL APLAZAMIENTO DERIVADO DE LA INTERPOSICIÓN DE RECURSOS ADMINISTRATIVOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES, NO MODIFICA O ALTERA EL PLAZO DE EJECUCIÓN INICIALMENTE PACTADO, POR LO QUE SUBSISTIRÁN INALTERADOS LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ORIGINALMENTE PREVISTOS, ENTENDIENDO QUE LOS ENDOSOS QUE EMITA (LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") POR CUALQUIERA DE LOS SUPUESTOS REFERIDOS, FORMARÁN PARTE EN SU CONJUNTO, SOLIDARIA E INSEPARABLE DE LA PÓLIZA INICIAL.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD.

(LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") REALIZARÁ EL PAGO DE LA CANTIDAD RECLAMADA, BAJO LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN ESTA PÓLIZA DE FIANZA, Y, EN SU CASO, LA INDEMNIZACIÓN POR MORA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, AUN CUANDO LA OBLIGACIÓN SE ENCUENTRE SUBJÚDICE, EN VIRTUD DE PROCEDIMIENTO ANTE AUTORIDAD JUDICIAL, ADMINISTRATIVA O TRIBUNAL ARBITRAL, SALVO QUE EL FIADO OBTENGA LA SUSPENSIÓN DE SU EJECUCIÓN, ANTE DICHAS INSTANCIAS.

(LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") DEBERÁ COMUNICAR A "LA BENEFICIARIA" DE LA GARANTÍA, EL OTORGAMIENTO DE LA SUSPENSIÓN AL FIADO, ACOMPAÑÁNDOLE LAS CONSTANCIAS RESPECTIVAS QUE ASÍ LO ACREDITEN, A FIN DE QUE SE ENCUENTRE EN LA POSIBILIDAD DE ABSTENERSE DEL COBRO DE LA FIANZA HASTA EN TANTO SE DICTE SENTENCIA FIRME.

OCTAVA. - COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.

EL COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS, NO IMPLICARÁ NOVACIÓN DE LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR (LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") POR LO QUE SUBSISTIRÁ SU RESPONSABILIDAD EXCLUSIVAMENTE EN LA MEDIDA Y CONDICIONES EN QUE LA ASUMIÓ EN LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA Y EN SUS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

(SÓLO INCLUIR PARA EL CASO DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS)

(LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") QUEDARÁ LIBERADA DE SU OBLIGACIÓN FIADORA SIEMPRE Y CUANDO "LA CONTRATANTE" LE COMUNIQUE POR ESCRITO, POR CONDUCTO DEL SERVIDOR PÚBLICO FACULTADO PARA ELLO, SU CONFORMIDAD PARA CANCELAR LA PRESENTE GARANTÍA.

EL FIADO PODRÁ SOLICITAR LA CANCELACIÓN DE LA FIANZA PARA LO CUAL DEBERÁ PRESENTAR A (LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES. CUANDO EL FIADO SOLICITE DICHA CANCELACIÓN DERIVADO DEL PAGO REALIZADO POR SALDOS A SU CARGO O POR EL INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES, DEBERÁ PRESENTAR EL RECIBO DE PAGO CORRESPONDIENTE.

ESTA FIANZA SE CANCELARÁ CUANDO HABIÉNDOSE CUMPLIDO LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL "CONTRATO", "LA CONTRATANTE" HAYA CALIFICADO O REVISADO Y ACEPTADO LA GARANTÍA EXHIBIDA POR EL FIADO PARA RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES ENTREGADOS Y POR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS MISMOS O POR LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS PRESTADOS POR EL FIADO, RESPECTO DEL "CONTRATO" ESPECIFICADO EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA Y SUS RESPECTIVOS CONVENIOS MODIFICATORIOS.

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS.

(LA "AFIANZADORA" O LA "ASEGURADORA") ACEPTA EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 279 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA HACER EFECTIVA LA FIANZA.

DÉCIMA PRIMERA. -RECLAMACIÓN

"LA BENEFICIARIA" PODRÁ PRESENTAR LA RECLAMACIÓN A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 279, DE LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN CUALQUIER OFICINA, O SUCURSAL DE LA INSTITUCIÓN Y ANTE CUALQUIER APODERADO O REPRESENTANTE DE LA MISMA.

DÉCIMA SEGUNDA. - DISPOSICIONES APLICABLES.

SERÁ APLICABLE A ESTA PÓLIZA, EN LO NO PREVISTO POR LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS LA LEGISLACIÓN MERCANTIL Y A FALTA DE DISPOSICIÓN EXPRESA EL CÓDIGO CIVIL FEDERAL.

ANEXO NÚMERO 11 (ONCE)

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Of. No. 339001200100/CAOA-1672/JSPM-1648/2025
Mérida, Yucatán, a 20 de agosto del 2025

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

Me refiero al procedimiento de contratación para la **Adquisición de alimentos y bebidas (Víveres), para cubrir las necesidades del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Yucatán del 01 de enero al 31 de diciembre de 2026**, 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	

Sin más por el momento le envío un cordial saludo.

Atentamente

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

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
O.O.A.D. ESTATAL EN YUCATÁN
COORD. DELEG. DE ABASTECIMIENTO Y EQUIP.
RECIBIDO
28 AGO. 2025
FOLIO No. _____

C.C.P.

- Expediente requerimientos 2026
- Minutario CAOA

2025 Año de La Mujer Indígena

Se testa: ***RFC*** ***y*** ***CURP,*** 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.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano De Operación Administrativa
Desconcentrada Yucatán.
Jefatura de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.
Departamento de Guarderías Delegacional.

Of N° 339001320100/**OOADY-783**
Mérida Yucatán, a 22 de agosto 2025

Dra. Rubi Beatriz Sandoval Cruz
Titular de Jefatura de Salud en el Trabajo,
Prestaciones Económicas y Sociales.
P r e s e n t e.

Por este conducto, con base en el requerimiento para la adquisición de alimentos y bebidas (víveres) 2026, PARA CUBRIR LAS NECESIDADES DE LA GUARDERIA ORDINARIA 0001 DE ESTE ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL YUCATÁN, 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 ACEPTACION DE LA ENCARGADA
Dra, Rubi Beatriz Sandoval Cruz	Titular de la Jefatura de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.	

Nombre Completo: Rubi Beatriz Sandoval Cruz.
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: ruby.sandoval@imss.gob.mx
Teléfono Institucional: 9999225655.

Sin otro particular, reciba saludos cordiales.

A t e n t a m e n t e

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.
Expediente.
Minutario.

IMSS INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL DELEGACIÓN ESTATAL YUCATÁN

26 AGO 2025

RECIBIDO
JEFATURA DE SALUD EN EL TRABAJO
PRESTACIONES ECONÓMICAS Y SOCIALES

Se testa: ***RFC y CURP,*** 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.

FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ

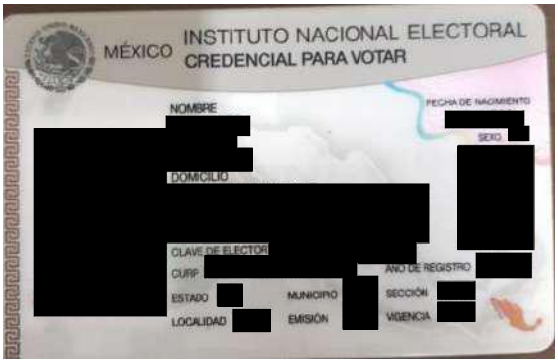
RFC: AEPF701114U78

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LA-50-GYR-050GYR011-N-13-2026 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO Y HOSPITALES DE IMSS COMPLAMAR, PARA EL EJERCICIO 2026.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE

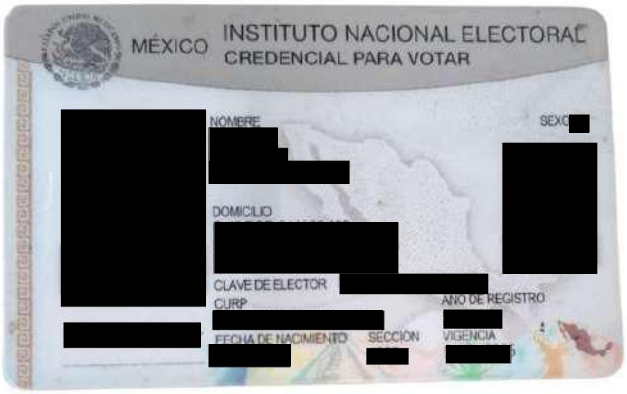
DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EL PERSONAL QUE ESTARÁ A CARGO DE LA ENTREGA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES EN CADA UNO DE LOS LUGARES Y HORARIOS SEÑALADOS EN LAS BASES DE LICITACION EL CUAL FORMA PARTE DE ESTA CONVOCATORIA LO MENCIONO A CONTINUACIÓN:

[redacted]





2. [redacted]



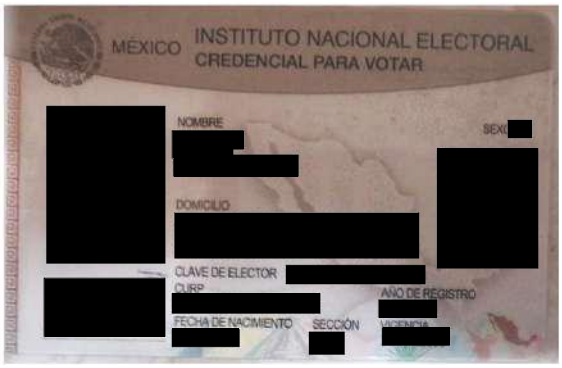


[redacted]

Email: [redacted]
Tel [redacted]

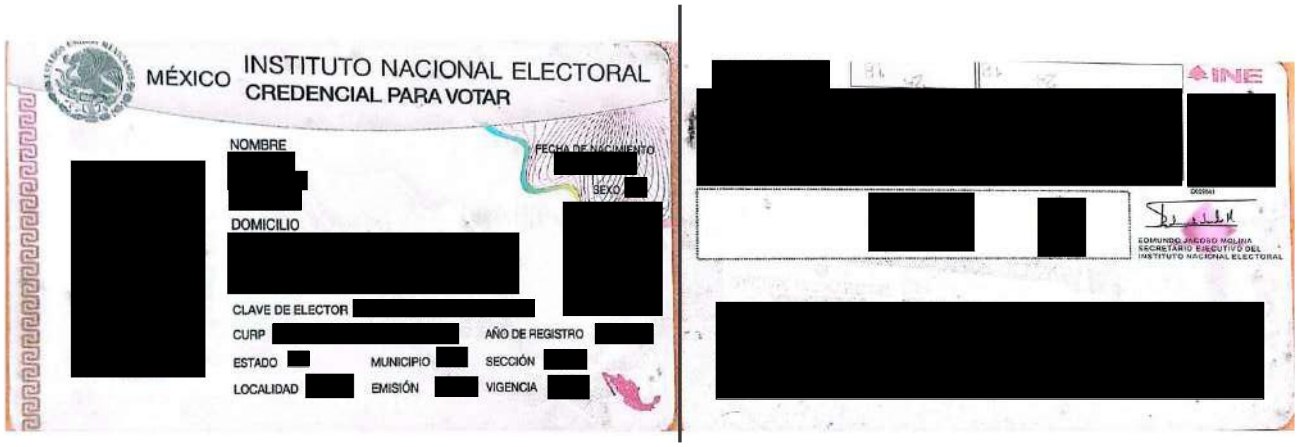
Se testa: ***Domicilio Fiscal, Número Telefónico, Nombre de Tercero, Fecha de Nacimiento, Clave de elector, CURP, Año de registro, Estado, Municipio, Fotografía, Sexo, Huella Digital, Domicilio Particular, Número OCR, Localidad y Sección, Vigencia, Espacios del año y Elección, Firma, Folio, Emisión, Edad,*** 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.

3. [redacted]





4. [redacted]



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 INSTITUTITO.

MÉRIDA, YUCATÁN A 21 DE ENERO DE 2026

A T E N T A M E N TE

FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PEREZ

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Número Telefónico, Nombre de Tercero, Fecha de Nacimiento, Clave de elector, CURP, Año de registro, Estado, Municipio, Fotografía, Sexo, Huella Digital, Domicilio Particular, Número OCR, Localidad y Sección, Vigencia, Espacios del año y Elección, Firma, Folio, Emisión, Edad,*** 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.

Mérida, Yucatán a 21 de enero de 2026

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-13-2026 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO Y HOSPITALES DE IMSS COMPLAMAR, PARA EL EJERCICIO 2026** 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.

Protesto lo necesario

Francisco Gabriel Alemañy Pérez

[redacted]

Email: [redacted]

Tel [redacted]

Se testa: ***Domicilio Fiscal,*** ***Correo Electrónico Personal,*** ***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.

ANEXO NÚMERO 14 (CATORCE)
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

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
			LLEVAN.
GRUPO 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE.	NOM-184-SSA1-2002	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS	NOM-121-SSA1-1994	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE.
	REQUESÓN SIN SAL	NOM-035-SSA1-1993	COPIA DE LOS 3 ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE
GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN RELACIÓN A LA CLASIFICACIÓN DE FRUTAS: CÍTRICAS. DE CÁSCARA MUY SUAVE. DE CÁSCARA DURA O PULPA SUAVE Y/O JUGOSA. DE CÁSCARA Y/O PULPA MUY SUAVE. VEGETALES: DE HOJA Y FLORES. GERMINADOS. DE VAINA. CONDIMENTOS. DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI. CHILES SECOS.	VERIFICAR EN LA MUESTRA FISICA • LA MADUREZ, • MANEJO, • CONSERVACIÓN • EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO • EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS),
GRUPO 480-201 LECHES FLUIDAS	DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA EXTRAULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA ULTRAPAUTERZADA SEMIDESCREMADA ULTRAPAUSTERIZADA	NOM-184-SSA1-2002	COPIA DE LOS TRES ÚLTIMOS EXÁMENES DE CONTROL DE CALIDAD DE ORIGEN Y UNO DE TERCERÍA POR EL PROVEEDOR EN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA “EMA”
GRUPO 480 – 400 – 500 - 600, ALGUNOS DEL 700,800 ABARROTES EN GENERAL	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995	ETIQUETA DEL ENVASE
	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	NOM-147-SSA1-1996	ETIQUETA DEL ENVASE
	ATÚN	NOM-084-SCFI-1994	ETIQUETA DEL ENVASE

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
	CONSOMÉ	NMX-F-158-1986 NMX-F-381-1986	ETIQUETA DEL ENVASE
	FRIJOL DESHIDRATADO	NX-F-378-S-1980	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO.
	MOLES Y DERIVADOS	NMX-F-422-1982	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO
	ALIMENTOS PARA LACTANTES	NOM-131-SSA1-1995	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO
GRUPO 480 JUGOS PREENVASADOS	JUGOS PREENVASADOS	NOM-173-SCFI-2009	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BASICO

ANEXO NÚMERO 15 (QUINCE)
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
	Temperatur	Máximo 4º c	A más de 4º c

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
	a		
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida.
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
		Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año. Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez.
Carnes	Color	Res: rojo brillante Cerdo: rosa pálido	Verdoso o café obscuro, descolorida y/o exceso de deshidratación.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: fresca a máximo 4ºC congelados mínimo a-18°C.	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de -18ºC y presentando signos de descongelación.
Carnes frías	Temperatura	Máxima de 4º c Fecha de caducidad vigente Etiquetado marca y gramaje	Fecha de caducidad vencida Sin etiqueta de marca correspondiente
Aves	Color	Característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4ºC	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de 18ºC y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras. Con plumas en alas y piernas.
Menudenci	Color	Característico y sin vesícula	Color no característico y cuando la vesícula

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
as de pollo		biliar	biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne
	Olor	Característico	Desagradable
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Apariencia	Frescas al entregar máxima temperatura a 4°C	Congelados y/o frescos entregados a más de 4°C
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4ºC Congelados: mínimo a 18ºC sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de -18ºC 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 4º c Congelados: mínimo a --18º c sin signos de descongelación,	Refrigerados a más de 4ºC Congelados a menos de -18ºC y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
Crustáceos	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento.	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas obscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos Carne blanda y densa.	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatur	Refrigerados: máximo 4ºC	Refrigerados a más de 4ºC

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
	a	Congelados: mínimo -18ºC sin signos de descongelación,	Congelados a menos de 18ºC 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 -18º 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

.

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.- Vehiculo Marca [redacted] modelo [redacted] número de serie [redacted], número de motor [redacted], placas [redacted] (Juarez, Guarderia y Umán)

2.- Vehiculo Marca [redacted], modelo [redacted], [redacted] con número de serie [redacted], Número de motor [redacted], placas [redacted]. IMSS Coplamar (Juarez, Guarderia y Umán)

3- Vehículo [redacted], modelo [redacted], número de serie [redacted], Número de motor [redacted], placas [redacted](Juarez, Guarderia y Umán)

4- Vehículo [redacted], modelo [redacted], número de serie [redacted] Número de placas [redacted]. (Juarez, Guarderia y Umán)

Mérida, Yucatán a 21 de enero de 2026

Protesto lo necesario

FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PEREZ

[redacted]

Email: [redacted]

Tel [redacted]

Se testa: ***Domicilio Fiscal,*** ***Correo Electrónico Personal,*** ***Número Telefónico,*** ***Marca, Modelo,*** ***Número de serie,*** ***Número de motor y Número de placas*** 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.

1	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 701 0100 00**	**CREMA ENTERA DE LECHE (900 ml)**	**K**	**Alpura**



DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Contenido energético por envase: 2 232 kcal (9 189 kJ)

	100 ml	Por 30 g (30,6 ml)
Contenido energético	**248 kcal (1 021 kJ)**	**76 kcal (312 kJ)**
Proteínas	2,0 g	0,6 g
Grasas totales	25,1 g	7,7 g
Grasas saturadas	**16,3 g**	**5,0 g**
Grasas trans	**0 mg**	**0 mg**
Hidratos de carbono disponibles	3,4 g	1,0 g
Azúcares	3,4 g	1,0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Fibra dietética	0 g	0 g
Sodio	**150,0 mg**	**45,9 mg**
Calcio	71 mg	21,7 mg

PORCIONES POR ENVASE: 29.4

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

2	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0300 01**	**YOGURT LECHE PARC. DESCREMADA SABORES SURTIDOS bote de 1 L.**	**K**	**Yoplait**



Ingredientes: Leche semidescremada pasteurizada estandarizada, preparado de fruta 15% (fresa (38%), azúcares añadidos (azúcar), almidón modificado, Pectina, ácido cítrico, sabor fresa, sorbato de potasio, benzoato de sodio, colorantes (rojo 40, rojo 6, amarillo 6)), azúcares añadidos (azúcar), almidón modificado, fosfato tricálcico, lactasa, cultivos lácticos y cultivos probióticos. **Contiene: Leche. Puede Contener: Trigo (Gluten), Nueces.** Contiene 1.9% Grasa de Leche.

Declaración Nutrimental

Por: 100g	
Contenido energético	**94 kcal (395 kJ)**
Proteínas	3.1 g
Grasas totales	1.9 g
Grasas saturadas	**1.1 g**
Grasas trans	**0 mg**
Hidratos de carbono disponibles	16 g
Azúcares	14.7 g
Azúcares añadidos	**10.9 g**
Fibra dietética	0 g
Sodio	**52 mg**
Calcio	180 mg
Contenido energético por envase	**940 kcal (3 950 kJ)**

Se testa: ***Domicilio Fiscal,*** ***Correo Electrónico Personal,*** ***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.

3	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0301 01**	**YOGURT NATURAL LECHE DESCRE. Bote de 1 L.**	**K**	**Yoplait**



Ingredientes: Leche Descremada Pasteurizada estandarizada, Almidón modificado, saborizante natural, lactasa, Sucralosa (7mg/100g) y cultivos lácticos. **Contiene: Leche. Puede Contener: Gluten, Nueces.** Contiene 0% Grasa de Leche. *Contiene Azúcares propios de la Leche.

Declaración Nutrimental

Por: 100g	
Contenido energético	**48 kcal (202 kJ)**
Proteínas	5 g
Grasas totales	0 g
Grasas saturadas	**0 g**
Grasas trans	**0 mg**
Hidratos de carbono disponibles	6.9 g
Azúcares	6.4 g
Azúcares añadidos	**0 g**
Fibra dietética	0 g
Sodio	**85 mg**
Calcio	185 mg
Contenido energético por envase	**480 kcal (2 020 kJ)**

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

4	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0202 00**	**QUESO AMERICANO (180 g)**	**K**	**Lala**





Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

5	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0202 00**	**QUESO AMERICANO (1000 g)**	**K**	**Lala**





Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

6	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0205 00**	**QUESO COTIJA De 1000 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado).**	**K**	**La V del Mu**





Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

7	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0208 00**	**QUESO MANCHEGO (500 g)**	**K**	**Gonela**





Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

8	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0208 00**	**QUESO MANCHEGO (1000 g)**	**K**	**Gonela**





Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

9	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0102 00**	**QUESO OAXACA (1000 g)**	**K**	**Lala**

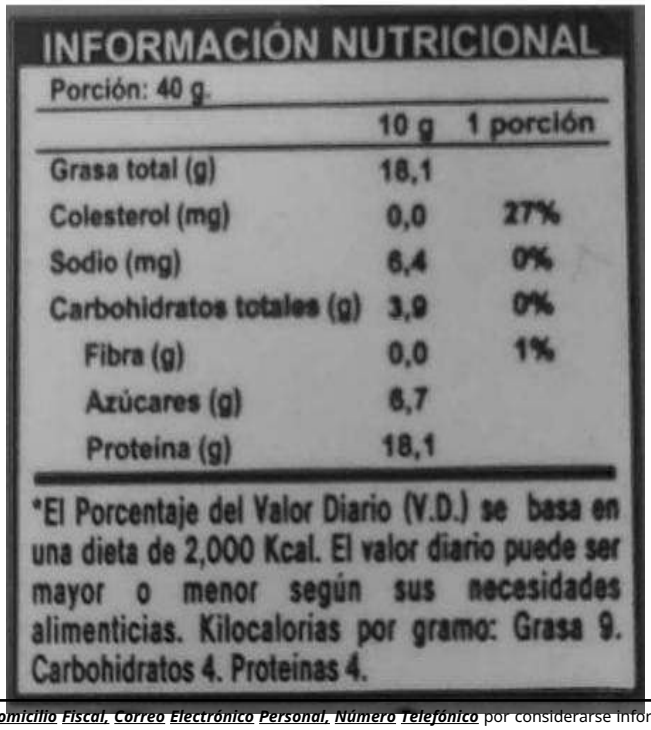


Declaración nutrimental por 100 g: Contenido energético: 275 kcal (1 143 kJ) Contenido energético por envase: 1 100 kcal (4 572 kJ) Proteínas: 22 g Grasas totales: 20 g **Grasas saturadas: 13 g Grasas trans: 0 mg** Hidratos de carbono disponibles: 1,7 g Azúcares**: 1,7 g **Azúcares añadidos: 0 g** Fibra dietética: 0 g **Sodio: 560 mg** Calcio: 753,3 mg **Declaración nutrimental por porción de 30 g: Contenido energético: 82 kcal (343 kJ)** Proteínas: 6,6 g Grasas totales: 6 g **Grasas saturadas: 3,9 g Grasas trans: 0 mg** Hidratos de carbono disponibles: 0,5 g Azúcares**: 0,5 g **Azúcares añadidos: 0 g** Fibra dietética: 0 g **Sodio: 168 mg** Calcio: 25% VNR***. ***VNR: Valor Nutrimental de Referencia de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 por porción señalada. **La leche contiene azúcares naturales. **Ingredientes: Leche** entera pasteurizada de vaca, Sal yodada, Dióxido de titanio, Cloruro de calcio, Enzimas, Cultivos lácticos, Saborizante natural y artificial, Sorbato de potasio, Natamicina y Nisina. **Contiene: Leche.** Proteína de leche: 22% mín. Grasa de leche: 20% mín. Humedad: 51% máx.

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

10	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0101 00**	**QUESO PANELA (400 G)**	**K**	**Gonela**





INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g.

	10 g	1 porción
Grasa total (g)	18,1	
Colesterol (mg)	0,0	27%
Sodio (mg)	6,4	0%
Carbohidratos totales (g)	3,9	0%
Fibra (g)	0,0	1%
Azúcares (g)	6,7	
Proteína (g)	18,1	

*El Porcentaje del Valor Diario (V.D.) se basa en una dieta de 2,000 Kcal. El valor diario puede ser mayor o menor según sus necesidades alimenticias. Kilocalorías por gramo: Grasa 9. Carbohidratos 4. Proteínas 4.

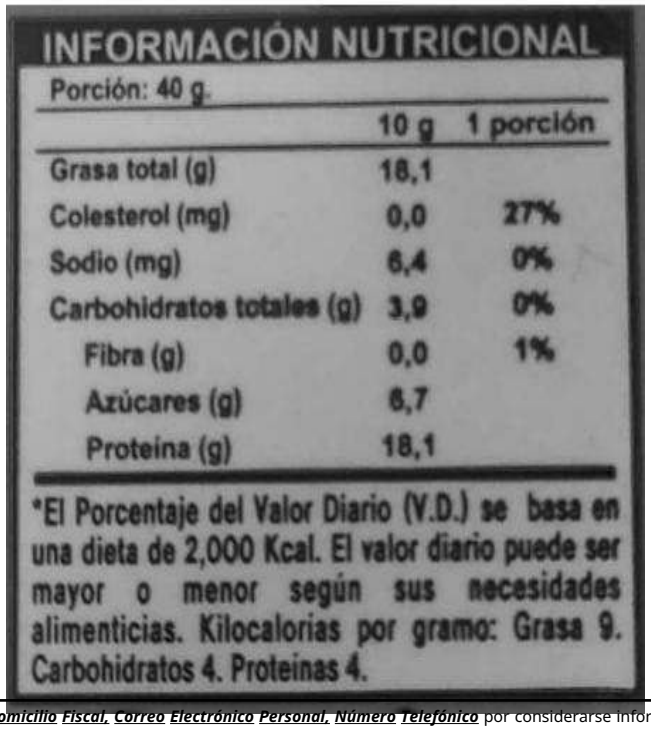
INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, cloruro de calcio, sal, cuajo.

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

11	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0101 02**	**QUESO PANELA (1000 G)**	**K**	**Gonela**





INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 40 g.

	10 g	1 porción
Grasa total (g)	18,1	
Colesterol (mg)	0,0	27%
Sodio (mg)	6,4	0%
Carbohidratos totales (g)	3,9	0%
Fibra (g)	0,0	1%
Azúcares (g)	6,7	
Proteína (g)	18,1	

*El Porcentaje del Valor Diario (V.D.) se basa en una dieta de 2,000 Kcal. El valor diario puede ser mayor o menor según sus necesidades alimenticias. Kilocalorias por gramo: Grasa 9. Carbohidratos 4. Proteinas 4.

INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, cloruro de calcio, sal, cuajo.

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

12	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0100 00**	**QUESO FRESCO 450 g**	**K**	**Ranchero**





Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

13	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0206**	**QUESO CHIHUAHUA (500 g)**	**K**	**Montebello**



Ingredientes: **leche pasteurizada de vaca,** sal yodada, cloruro de calcio, **cultivos lácticos**, cuajo y colorante (annatto). **Contiene leche. Declaración Nutrimental: Tamaño de la porción: 100 g, Contenido Energético 360 kcal, (1488 kJ), Porciones por envase 5. Contenido Energético total del envase 1790 kcal (7438 kJ),** Proteínas 23 g, Grasas totales 28 g, de las cuales: **Grasas saturadas 16 g, Grasas trans 1700 mg,** Hidratos de carbono disponibles 4 g, de los cuales: Azúcares 4 g, **Azúcares añadidos 0 g,** Fibra dietética 0 g, **Sodio 620 mg** Hecho en México. Responsable del producto: Intercarnes, S.A. de C.V., km 7,5 Carretera a Cuauhtémoc, Chihuahua, Chih., México. C.P. 31450. Servicio al consumidor: 800 627 7705. Tel: (614) 439 0100. Consérvese en refrigeración.

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

14	**SUBGRUPO C DERIVADOS LACTEOS**	**480 202 0207 00**	**QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS (1000 g) Envase plástico, con sello de garantía. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.**	**K**	**Lala**



Declaración nutrimental por 100 g: Contenido energético: 94 kcal (394 kJ) Contenido energético por envase: 329 kcal (1379 kJ) Proteínas: 10 g Grasas totales: 5 g **Grasas saturadas: 3 g Grasas trans: 0 mg** Hidratos de carbono disponibles: 2,3 g Azúcares***: 2,3 g **Azúcares añadidos: 0 g** Fibra dietética: 0 g **Sodio: 520 mg** Calcio: 103,3 mg **Declaración nutrimental por porción de 30 g: Contenido energético: 28 kcal (118 kJ)** Proteínas: 3 g Grasas totales: 1,5 g **Grasas saturadas: 0,9 g Grasas trans: 0 mg** Hidratos de carbono disponibles: 0,7 g Azúcares***: 0,7 g **Azúcares añadidos: 0 g** Fibra dietética: 0 g **Sodio: 156 mg** Calcio: 3% VNR**. **VNR: Valor Nutrimental de Referencia de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 por porción señalada. ***La leche contiene azúcares naturales. **Ingredientes: Leche** parcialmente descremada pasteurizada de vaca, Glucono delta lactona, Sal yodada, Cloruro de calcio, Grenetina, CMC, Saborizante artificial, Sorbato de potasio, Natamicina, Nisina y Enzimas. **Contiene: Leche.** Proteína de leche: 10% mín. Grasa de leche: 5% mín. Humedad: 80% máx.

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

MÉRIDA, YUCATÁN A 21 DE ENERO DE 2026

A T E N T A M E N TE



PROTESTO LO NECESARIO
Francisco Gabriel Alemañy Pérez

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

1	**SUBGRUPO A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS**	**480 103 0200 00**	**JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 250 g. Rebanada de 25 g c/u.**	**K**	**San Rafael**





Ingredientes:

Pierna trasera de cerdo, agua, proteína de soya (2%), sal yodada, azúcares añadidos (dextrosa, azúcar), saborizantes, fosfato de sodio, carragenina, bicarbonato de sodio, eritorbato de sodio, cloruro de potasio, nitrito de sodio, carmín. **Contiene: Soya. FINO 16% PROTEÍNA LIBRE DE GRASA.**

Declaración Nutrimental por 100 g

Contenido energético	**103 kcal (435 kJ)**
Proteínas	16 g
Grasas totales	2,6 g
Grasas saturadas	**0,9 g**
Grasas trans	**0 mg**
Hidratos de carbono disponibles	3,9 g
Azúcares	1,8 g
Azúcares añadidos	**1,8 g**
Fibra Dietética	0,2 g
Sodio	**800 mg**
CONTENIDO ENÉRGETICO POR ENVASE:	**258 kcal (1 088 kJ)**

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

2	**SUBGRUPO A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS**	**480 103 0200 01**	**JAMON DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA Paquetes de 500 g. Rebanada de 25 g c/u.**	**K**	**San Rafael**





Ingredientes:

Pierna trasera de cerdo, agua, proteína de soya (2%), sal yodada, azúcares añadidos (dextrosa, azúcar), saborizantes, fosfato de sodio, carragenina, bicarbonato de sodio, eritorbato de sodio, cloruro de potasio, nitrito de sodio, carmín. **Contiene: soya.**

Declaración Nutrimental por 100 g

Contenido energético	**103 kcal (435 kJ)**
Proteínas	16 g
Grasas totales	2,6 g
Grasas saturadas	**0,9 g**
Grasas trans	**0 mg**
Hidratos de carbono disponibles	3,9 g
Azúcares	1,8 g
Azúcares añadidos	**1,8 g**
Fibra dietética	0,2 g
Sodio	**800 mg**
CONTENIDO ENÉRGETICO POR ENVASE 750g:	**773 kcal (3 263 kJ)**

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

Comercializadora Malú

FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ
RFC: AEPF701114U78

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR011-N-13-2026

3	**SUBGRUPO A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS**	**480 103 0300 00**	**JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)**	**K**	**Santo Tomas**





APORTE NUTRIMENTAL POR 100g	
CONTENIDO ENERGÉTICO	81.58 KCAL
PROTEÍNAS	16.15g
GRASAS	.66g
HIDRATOS DE CARBONO	2.76g
SODIO	0.830g



Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

[redacted]
Email: [redacted]
Tel [redacted]

Comercializadora Malú

FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ
RFC: AEPF701114U78

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR011-N-13-2026

4	**SUBGRUPO A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS**	**480 103 0300 01**	**JAMON DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 250 G)**	**K**	**Santo Tomas**





APORTE NUTRIMENTAL POR 100g	
CONTENIDO ENERGÉTICO	81.58 KCAL
PROTEÍNAS	16.15g
GRASAS	.66g
HIDRATOS DE CARBONO	2.76g
SODIO	0.830g



Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

[redacted]
Email: [redacted]
Tel [redacted]

5	**SUBGRUPO A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS**	**480 103 0301 01**	**JAMON DE PECHUGA DE PAVO (REB 25 G. PAQ. 500 G)**	**K**	**San Rafael**



Ingredientes:

Pechuga de pavo, agua, azúcares añadidos (azúcar), saborizantes, cloruro de potasio, fécula, fosfato de sodio, sal yodada, carragenina, carmín.

Declaración Nutrimental por 100 g

Contenido energético	**96 kcal (406 kJ)**
Proteínas	17,6 g
Grasas totales	1 g
Grasas saturadas	**0,2 g**
Grasas trans	**0 mg**
Hidratos de carbono disponibles	4,1 g
Azúcares	2 g
Azúcares añadidos	**2 g**
Fibra Dietética	0 g
Sodio	**345 mg**
CONTENIDO ENÉRGETICO POR ENVASE:	**240 Kcal (1 015 kJ)**

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

Comercializadora Malú

FRANCISCO GABRIEL ALEMAÑY PÉREZ
RFC: AEPF701114U78

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR011-N-13-2026

6	SUBGRUPO A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS	480 103 0600 00	SALCHICHA DE CERDO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G).	K	Duby





Ingredientes: Carne de cerdo, agua, fécula, proteína de soya, azúcares añadidos (glucosa), sal yodada, saborizantes, cloruro de potasio (acentuado de aroma), fosfato de sodio (humectante), fibra de soya, harina de mostaza, eritorbato de sodio (antioxidante), nitrito de sodio, (agente de retención de color), carmín (Colorante). **Contiene: soya.**

Declaración Nutrimental por 100 g:

Contenido energético	**166 kcal (694 kj)**
Proteínas	11,3 g
Gracias totales	9,2 g
Grasas saturadas	3g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	12,5 g
Azúcares	0,6 g
Azúcares añadidos	0,6 g
Fibra dietética	0,3 g
Sodio	800 mg
Contenido energético por envase	442 kcal(1846 kj)

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

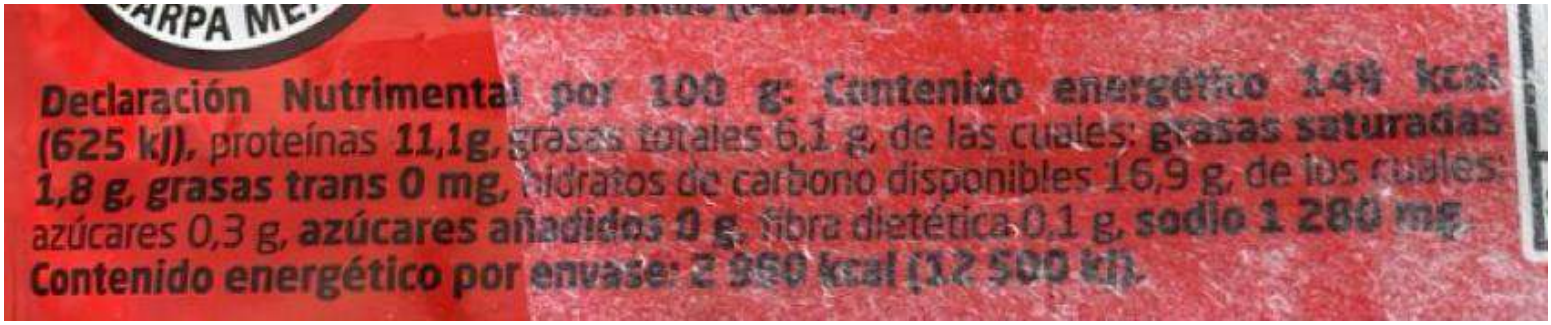
[redacted]
Email: [redacted]
Tel [redacted]

7	**SUBGRUPO A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS**	**480 103 0700 00**	**SALCHICHA DE PAVO VIENA (PZA 40 G. PAQ. 500 G)**	**K**	**Iassa**









Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

8	**SUBGRUPO A CARNES ROJAS Y EMBUTIDOS**	**480 701 0300 00**	**TOCINO 1000g.**	**K**	**Franz**





Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

MÉRIDA, YUCATÁN A 21 ENERO DE 2026

A T E N T A M E N TE



PROTESTO LO NECESARIO
Francisco Gabriel Alemañy Pérez

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

1	**SUBGRUPO 2B LECHES**	**480 201 0101 01**	**LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA (1000 ML)**	**L**	**Alpura**



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL
Por porción de 240 ml

Contenido Energético	**366 kJ (87 kcal)**
Carbohidratos disponibles	11,5 g
de los cuales:	
Azúcares	11,5 g
Fibra dietética	0 g
Proteínas	**7,44 g**
Grasas (Lípidos)	1,2 g
de las cuales:	
Grasa Saturada	0,78 g
Calcio	**264 mg**
Sodio	120 mg
*Vitamina A	144 µg
(Equivalentes de retinol)	
***Ácido Fólico**	**96 µg**
*Vitamina D	1,5 µg
*Adicionadas	
PORCIONES POR ENVASE:	4.17

Ingredientes: Leche descremada, Vitamina A, Ácido Fólico y Vitamina D. Contiene 5 gramos por litro de la grasa propia de la leche, contiene 31 gramos por litro de proteína propia de la leche. Contiene 6,24 µg de Vitamina D y 600 µg equivalentes de retinol (Vitamina A) por litro.

Una porción de 240 ml aporta:

Grasa Saturada	Otras grasas	Azúcares totales	Sodio	Energía	Energía por envase
7 kcal	0 kcal	46 kcal	120 mg	87 kcal	363 kcal
4 %	0 %	13 %	6 %		

% de los nutrimentos diarios

4.17 porciones por envase

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

2	**SUBGRUPO 2B LECHES**	**480 201 0303 00**	**LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA**	**L**	**Lala**



Declaración Nutrimental

	Por 100 ml	Por porción de 250 ml
Contenido Energético, kcal	61	154
kJ	256	644
Contenido Energético por envase, kcal		610
kJ		2 560
Proteínas, g	3,1	7,8
Grasas totales, g	3,3	8,3
Grasas saturadas, g	2	5,1
Grasas trans, mg	0	0
Hidratos de carbono disponibles, g	4,8	12
Azúcares**, g	4,8	12
Azúcares añadidos, g	0	0
Fibra dietética, g	0	0
Sodio, mg	46	116
Calcio, mg	116	32% VNR*
Vitamina A, µg (equivalentes de retinol)	66,4	29% VNR*
Vitamina D, µg	0,5	13% VNR*

*VNR: Valor Nutrimental de Referencia de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 por porción señalada.
**La leche contiene azúcares naturales.

Ingredientes: Leche entera de vaca, Vitamina A (µg equivalentes de retinol) y Vitamina D. **Contiene: Leche.** Proteína de leche: 31,2 g/L Grasa de leche: 33,2 g/L Contiene: 5 µg de Vitamina D y 664 µg de Vitamina A (equivalentes de retinol) por L

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

3	**SUBGRUPO 2B LECHES**	**480 201 0200 00**	**LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA**	**L**	**Lala**



Declaración Nutrimental

	Por 100 ml	Por porción de 250 ml
Contenido Energético, kcal	59	147
kJ	245	614
Contenido Energético por envase, kcal	590	
kJ	2 450	
Proteínas, g	3,1	7,8
Grasas totales, g	3	7,5
Grasas saturadas, g	**1,9**	**4,7**
Grasas trans, mg	**0**	**0**
Hidratos de carbono disponibles, g	4,8	12
Azúcares**, g	4,8	12
Azúcares añadidos, g	**0**	**0**
Fibra dietética, g	0	0
Sodio, mg	**46**	**116**
Calcio, mg	116	32% VNR*
Vitamina A, µg (equivalentes de retinol)	66,4	29% VNR*
Vitamina D, µg	0,5	13% VNR*

*VNR: Valor Nutrimental de Referencia de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 por porción señalada.
**La leche contiene azúcares naturales.

Ingredientes: Leche entera de vaca, Lactasa, Vitamina A (µg equivalentes de retinol) y Vitamina D. **Contiene: Leche.** Proteína de leche: 31,2 g/L Grasa de leche: 30 g/L Lactosa: 0 g/L Contiene: 5 µg de Vitamina D y 664 µg de Vitamina A (equivalentes de retinol) por L

HECHO EN MÉXICO.
Elaborado por/para: Comercializadora de Lácteos y Derivados, S.A. de C.V. Calzada Carlos Herrera Araluce #185, Parque Industrial Carlos A Herrera Araluce, C.P. 35079, Gómez Palacio, Dgo.

Fecha de caducidad y Lote, impresos en el envase.

www.lala.com.mx

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

4	**SUBGRUPO 2B LECHES**	**480 201 0400 00**	**LECHE ULTRAPASTEURIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA.**	**L**	**Alpura**



DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Contenido energético por envase: 480 kcal (2010 kJ)

	100 ml	Porción 240 ml
Contenido energético	**48 kcal (201 kJ)**	**114 kcal (480 kJ)**
Proteínas	3,1 g	7,4 g
Grasas totales	1,8 g	4,3 g
Grasas saturadas	**1,2 g**	**2,8 g**
Grasas trans	**0 mg**	**0 mg**
Hidratos de carbono disponibles	4,8 g	11,5 g
Azúcares	4,8 g	11,5 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Fibra dietética	0 g	0 g
Sodio	**50 mg**	**120 mg**
Calcio	110 mg	264 mg (29% VNR)**
Vitamina A (equivalentes de retinol)*	60 µg	144 µg (25% VNR)**
Vitamina D (como colecalciferol)*	0,62 µg	1,50 µg (15% VNR)**

*Adicionadas
**Nutrimentos/porcentaje del VNR México.

PORCIONES POR ENVASE: 4.17

INGREDIENTES: Leche parcialmente descremada y vitaminas A y D. **Contiene leche (caseína y lactosa).**
Contiene 18 g/L de grasa butírica y 31 g/L proteína propia de la leche.
Contiene 6,24 µg/L de vitamina D y 600 µg equivalentes de retinol (Vitamina A)/L.

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

5	**SUBGRUPO 2B LECHES**	**480 201 0100 01**	**LECHE DESCREMADA EN POLVO (500 G).**	**L**	**Alpura**



DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Contenido energético por envase: 1958 kcal (8179 kJ)

	100 ml (12 g de leche en polvo más 90 ml de agua)	Porción 240 ml (29 g de leche en polvo más 216 ml de agua)	
Contenido energético	**51 kcal (213 kJ)**	**122 kcal (514 kJ)**	
Proteínas	3,3 g	8,0 g	
Grasas totales	2,0 g	4,8 g	
Grasas saturadas	**1,3 g**	**3,1 g**	
Grasas trans	**0 mg**	**0 mg**	
Hidratos de carbono disponibles	4,9 g	11,8 g	
Azúcares	4,9 g	11,8 g	
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**	
Fibra dietética	0 g	0 g	
Sodio	**64 mg**	**154 mg**	
Potasio	170 mg	407 mg	
Calcio	114 mg	274 mg	(30% VNR)**
Fósforo	95 mg	229 mg	(34% VNR)**
Magnesio	11 mg	26 mg	(10% VNR)**
Zinc	0,4 mg	1,0 mg	(10% VNR)**
Ácido pantoténico	0,3 mg	0,6 mg	(15% VNR)**
Vitamina B2	144 µg	346 µg	(41% VNR)**
Vitamina A (equivalentes de retinol) *	60 µg	144 µg	(25% VNR)**
Ácido Fólico	4,7 µg	11 µg	
Vitamina D (como colecalciferol)*	0,6 µg	1,5 µg	(15% VNR)**
Vitamina B12	0,4 µg	1,0 µg	(48% VNR)**

*Adicionadas
**Nutrimentos/porcentaje del VNR México.

INGREDIENTES: Leche parcialmente descremada, **lecitina de soya**, lactasa y vitaminas A y D. **Contiene leche (caseína y lactosa) y soya (lecitina de soya).**
Contiene 16% de grasa butírica y 27% de proteína propia de la leche.
Contiene 6,24 µg/L de vitamina D y 600 µg equivalentes de retinol (Vitamina A)/L.

CONSÉRVESE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

Hecho en México por: Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A.P.I. de C.V.
Autopista Méx.-Qro. km 37.4, Parque Industrial Cuamatla, Cuautitlán Izcalli, Edo. de México, C.P. 54730

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

MÉRIDA, YUCATÁN A 21 DE ENERO DE 2026

A T E N T A M E N TE



PROTESTO LO NECESARIO
Francisco Gabriel Alemañy Pérez

Se testa: ***Domicilio Fiscal, Correo Electrónico Personal, 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.

Mérida, Yucatán a 21 de enero de 2026

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

Establezco bajo protesta de decir verdad que para el presente procedimiento de LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LA-50-GYR-050GYR011-N-13-2026 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (VÍVERES), REGIMEN ORDINARIO Y HOSPITALES DE IMSS COMPLAMAR, PARA EL EJERCICIO 2026 que en caso de ser asignado tengo establecido formalmente un almacén, sucursal así como 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.

Protesto lo necesario



Francisco Gabriel Alemañy Pérez

[redacted]

Email: [redacted]

Tel [redacted]

Se testa: ***Domicilio Fiscal,*** ***Correo Electrónico Personal,*** ***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.