



ACTA DE ASIGNACIÓN DE LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA

AA-50-GYR-050GYR025-N-221-2024

OBJETO DE LA ADJUDICACIÓN:

ADQUISICIÓN DE VÍVERES CEREALES (PAN Y TORTILLA) CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN HOSPITALES Y 24 GUARDERÍAS DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.

EN LA CIUDAD DE MÉXICO, SIENDO LAS 13:00 HORAS DEL DÍA 13 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, SE REUNIERON EN EL INMUEBLE QUE OCUPA LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO, SITA EN LA CALZADA VALLEJO N°. 675 COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS, ALCALDÍA GUSTAVO A. MADERO, C.P. 07760 CIUDAD DE MÉXICO, LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE SE MENCIONAN AL FINAL DE LA PRESENTE, CON OBJETO DE LLEVAR A CABO EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA QUE SE MENCIONA EN EL PROEMIO DE ESTA ACTA, EN CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 36 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

EL ACTO FUE PRESIDIDO POR EL C. HECTOR CRUZ WINTERGERST, TITULAR DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO, FUNCIONARIO DESIGNADO POR LA CONVOCANTE, QUIEN PRESIDE ESTE EVENTO COMO LO ESTABLECE EL NUMERAL 5.3.8. INCISO B) DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS, PROCEDIÓ A HACER LA PRESENTACIÓN DE CADA UNO DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS PRESENTES

PRIMERO: EN CUMPLIMIENTO A LO QUE ESTABLECE EL ARTICULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y EN LOS ARTÍCULO 2 FRACCIÓN X, 26 SEXTO PÁRRAFO, 26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 36, 36 BIS, 37, 37 BIS, 40, 41 FRACCIÓN II, 45 Y 55 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28,29, 47, 48, 50 Y 54 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO; EN LO ESTABLECIDO POR LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES EN LA MATERIA, SE INVITO A LAS EMPRESAS CUYAS ACTIVIDADES SE RELACIONAN CON LOS SERVICIOS Y/O ADQUISICIÓN OBJETO DE ESTA ADJUDICACIÓN Y SE HIZO DE CONOCIMIENTO PÚBLICO A TRAVÉS DE CORREO ELECTRONICO INSTITUCIONAL.

SEGUNDO: EL DÍA 11 DE SEPTIEMBRE DEL 2024 SE LLEVÓ A CABO LA RECEPCION DE COTIZACIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS , A TRAVÉS DEL SISTEMA ELECTRÓNICO COMPRANET PARA EFECTOS DE REVISIÓN, ANÁLISIS DETALLADO Y ELABORACIÓN DEL DICTAMEN QUE FUNDAMENTA Y MOTIVA LA ASIGNACION, EL ARTÍCULO 36 DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

A FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 35 FRACCIÓN III, 36, 36 BIS FRACCIÓN II, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 51 DE SU REGLAMENTO SE PROCEDIÓ A DAR A CONOCER EL RESULTADO DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA MISMA QUE SE ELABORA CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 2 FRACCIÓN II Y III DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO LA EVALUACION TECNICA MEDICA POR PARTE DEL LIC. TERESA IVONNE PEREZ PEREZ, ÁREA TÉCNICA REPRESENTANTE DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS, LIC. CONSTAZA GABRIELA SALAS NUÑEZ, ÁREA TÉCNICA REPRESENTANTE DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS Y LIC. JAVARY KRISTAL SUAREZ GONZALEZ, COORDINADORA ZONAL Y EL RESULTADO DE LA EVALUACION ADMINISTRATIVA Y LEGAL, EFECTUADA POR LIC. ENRIQUETA PEREZ HERNANDEZ, JEFE DE LA OFICINA DE



**ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS, LIC. ROBERTO YADIR VAZQUEZ
ALDAMA ANALISTA SUPERVISOR E2.**

LA EVALUACIÓN DEL PRESENTE EVENTO SE REALIZÓ EN APEGO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 36 DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO LA UTILIZACIÓN DEL CRITERIO DE EVALUACIÓN BINARIO.

No.	PARTICIPANTES QUE PRESENTARON SUS COTIZACIONES EN FORMA ELECTRONICA.
1	PAN ROL, S.A. DE C.V.

RESULTADO TECNICO, LEGAL Y ADMINISTRATIVO

DESCRIPCION	EMPRESA	MOTIVO	FUNDAMENTO LEGAL
ADQUISICIÓN DE VÍVERES CEREALES (PAN Y TORTILLA) CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN HOSPITALES Y 24 GUARDERÍAS DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.	PAN ROL, S.A. DE C.V.	CUMPLE CON LA EVALUACION TECNICA, LEGAL Y ADMINISTRATIVA.	CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y A LOS ARTÍCULOS 36, 36 BIS Y 37 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y A LO SOLICITADO EN LA SOLICITUD DE COTIZACION

ESTATUS 1- SE ASIGNA EL 100%, POR REUNIR LAS CONDICIONES REQUERIDAS POR LA CONVOCANTE, POR TAL MOTIVO SE LE ADJUDICA POR CONSIDERAR QUE SU PROPUESTA ES SOLVENTE Y CONVENIENTE PARA LOS INTERESES DEL INSTITUTO.

PARTICIPANTE:- PAN ROL, S.A. DE C.V.

No.	GFO	DESCRIPCIONES	UNI	CANT	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	PRECIO UNITARIO	IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCION Y SERVICIOS I.E.P.S MINIMO	IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCION Y SERVICIOS I.E.P.S MAXIMO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
1	480405060000	TORTILLA DE MAIZ CALIENTE.	PIEZA	1	6,900	17,224	\$24.00	-	-	\$165,600.00	\$413,376.00
2	480406120000	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES	PIEZA	1	5,208	13,017	\$2.95	-	-	\$15,363.60	\$38,400.15



	<p>OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD</p>																	
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



		EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.									
3	480406120001	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA	PIEZA	1	2,824	7,058	\$3.45	-	-	\$9,742.80	\$24,350.10



		PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.									
4	480406130001	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA BLANCA, AROMA	PIEZA	1	2,996	7,484	\$46.81	-	-	\$140,242.76	\$350,326.04



		SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION 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 CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.									
5	480406140000	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G + 50 (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, E. COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTEZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A	PIEZA	1	723	1,803	\$41.48	-	-	\$29,990.04	\$74,788.44



		FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACION). DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.									
6	480406150000	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 CON 23 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZUCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 - 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE LIGERAMENTE	PIEZA	1	1,335	3,337	\$49.80	-	-	\$66,483.00	\$166,182.60



		A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.									
7	480406160000	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PIEZA	1	101,540	253,825	\$3.81	-	-	\$386,867.40	\$967,073.25
B	480406170000	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERISTICO	PIEZA	1	316	789	\$37.25	-	-	\$11,771.00	\$29,390.25





		LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.									
9	480406180000	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS	PIEZA	1	1,229	3,065	\$63.00	-	-	\$77,427.00	\$193,095.00





		<p>NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.</p>									
10	480406200000	<p>PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO A CAFE CLARO UNIFORME, AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO LIGERAMENTE DULCE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA</p>	PIEZA	1	443	1,104	\$31.87	-	-	\$14,118.41	\$35,184.48





		A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.									
11	480406210000	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O	PIEZA	1	4,362	10,904	\$7.98	\$2,784.70	\$6,961.11	\$34,808.76	\$87,013.92



		PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.									
12	480406210001	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA	PIEZA	1	8,420	21,045	\$8.98	\$6,048.93	\$15,118.73	\$75,611.60	\$188,984.10



		A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.									
13	480406210100	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA HOSPITALES PRESENT. BOLSA DE CELOFAN DE 30 A 35 G DE DIF. FORMAS. ELABORADO PARA EL IMSS CON CARACTERISTICAS. EN SU COMPOSICIÓN. ENTRE LOS CONTENIDO. BAJOS DE INGREDIENTES; MINIMO CON EL REDUCIDO CONTENIDO DE INGREDIENTES DE LA NOM- 086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIM. Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACION EN SU COMPOSICION. INGREDIENTES SODIO; MINIMO, ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DE 30 G. SU CONTENIDO. DE SODIO MENOR O IGUAL A 140MG/50G DE PRODUCTO. MAX. DE SODIO AL MENOS 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTE. DE SODIO DEL ALIM. ORIGINAL O SU SIMILAR. GRASA EL MIN, ES MENOR O IGUAL A 3 G/POR PORCION MENOR O IGUAL A 30 G. ES DECIR 3G/50G DE PRODUCTO MAXIMO. AQUEL CUYO CONTENIDO DE GRASA ES AL MENOS UN 25 PORCIEN. MENOR EN RELACION AL CONTENIDO. DE GRASA DEL ALIM. ORIGINAL O DE SU SIMILAR DE GRASA SATURADA; MINIMO, SU CONTENIDO DE GRASA SATURADA ES IGUAL O MENOR A UN G/PORCION Y NO MAS DEL 15 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA CUANDO LA PORCION SEA IGUAL O MENOR A 30 G. EL CONTENIDO. DE GRASA SATURADA. DEBE SER MENOR O IGUAL A 1G/100 G DE	PIEZA	1	105,029	262,569	\$8.35	\$70,159.37	\$175,396.09	\$876,992.15	\$2,192,451.15



PRODUCTO Y MENOS DEL 10 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA MAXIMO, CUYO CONTE. DE GRASA SATURADA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEL PRODUCTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR. AZUCAR; MINIMO, PRODUCTO SIN AZUCAR, SU CONTENIDO ES MENOR A 0.5 G/PORCION, MAXIMA, PRODUCTO REDUCIDO EN AZUCAR POR LO MENOS EN UN 25 PORCEN DEL CONTENIDO DEL ALIMENTO. ORIGINAL O DE SU SIMILAR. SUSTITUTOS DE AZUCAR NO SE PERMITEN, FIBRA NO ADICIONADA, DEBE ESTAR CONTENIDA EN LA HARINA CON BASE EN LA NOM-247-SSA1-2008 HARINA INTEGRAL OBTENIDA DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE CEREAL QUE CONSERVA SU CASCARA Y SUS OTROS CONSTITUYENTES. EN UNA PROPORCION RELATIVA SIMILAR A LA DEL GRANO INTACTO POR MEDIO NATURAL O TECNOLOGICO. AGUA POTABLE SUFICIENTE PARA ALCANZAR LA TEXTURA DESEADA RECOMENDACIONES. SIN CHOCOLATE, MERMELADAS, AZUCAR GLASS, JARABES ENDULZADOS, MANTEQUILLAS, RELLENOS, FRITURAS NI CUBIERTAS AZUCARADA PARA SU PREPARACION O DECORACION. SIN FUNGISTATO O SIMILARES, ADITIVOS NI COLORANTES. DEBERA SER CONSUMIDO ANTES DE 24 HORAS A PARTIR DE SU ELABORACION. PUEDE CONTENER SABORIZANTES NATURALES COMO VAINILLA Y/O CANELA. DEBE CUMPLIR CON LA NOM- 051-SCFI/SSA1-2010,



		ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS. ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, DE MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO TENGA REACCIONES CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.									
14	480406230000	<p>PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 G CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAS EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS. 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO.</p> <p>CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMA SEMIESFERICA APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA CUBIERTA DE AZUCAR, DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO CON UNA ESFERA EN EL CENTRO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE</p>	PIEZA	1	422	1,052	\$10.60	\$357.86	\$892.10	\$4,473.20	\$11,151.20



		HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.									
15	480406240000	PASTEL	PIEZA	1	291	707	\$185.00	\$4,306.80	\$10,463.60	\$53,835.00	\$130,795.00
16	480406250001	<p>ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 KILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES</p> <p>TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, DE FORMA OVALADA, APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE ACITRON, BIZNAGA, CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTAS (NARANJA, HIGO Y LIMON), CEREZAS ROJAS O VERDES Y ABULTADO DE CUBIERTA DE CONCHA CON AZUCAR CON O SIN COLOR VEGETAL.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE</p>	PIEZA	1	29	67	\$185.00	\$429.20	\$991.60	\$5,365.00	\$12,395.00



		HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.										
17	480406280000	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 520 G + 10 G (20 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	1	2,870	7,170	\$34.27	-	-	\$98,354.90	\$245,715.90	
										SUBTOTAL	\$2,067,046.62	\$5,160,672.58
										I.E.P.S.	\$84,086.86	\$209,823.23
										TOTAL	\$2,151,133.48	\$5,370,495.81



RESUMEN

PARTIDA REQUERIDA	1
PARTIDA ASIGNADA	1
% ASIGNACION	100%

DE CONFORMIDAD AL ARTICULO 84 PARRAFO 6to. DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SE INFORMA A LA PROVEEDURIA QUE RESULTO CON ASIGNACIÓN LO SIGUIENTE:

PROVEEDOR	NUMERO CONTRATO	OBJETO DE LA CONTRATACION	NÚMERO DE CONTRATO SAI	MONTO MINIMO SIN I.E.P.S.	MONTO MAXIMO SIN I.E.P.S.	VIGENCIA DE CONTRATO	10% DE FIANZA
PAN ROL, S.A. DE C.V.	D4M0152	VÍVERES CEREALES (PAN Y TORTILLA) CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN HOSPITALES Y 24 GUARDERÍAS DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.	050GYR025N2 2124-805-00	\$ 2,067,046.62	\$ 5,160,672.58	De 16 de septiembre hasta el 31 de Diciembre de 2024	\$516,067.25

SE NOTIFICA AL PARTICIPANTE QUE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO SERÁ DENTRO DE LOS 15 DÍAS POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DE LA PRESENTE ACTA DE FALLO EN LA OFICINA DE CONTRATOS Y SE INFORMA QUE LA VIGENCIA DEL CONTRATO SERÁ DEL 16 DE SEPTIEMBRE HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2024.

EN EL CASO DE LOS PARTICIPANTES QUE RESULTARON CON ADJUDICACIÓN EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN Y CUYO MONTO SEA SUPERIOR A \$300,000.00, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA), DEBERÁN ENTREGAR LA "OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES" EMITIDO POR EL S.A.T. Y LA "OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL" EMITIDO POR EL IMSS, ASÍ COMO LA SITUACIÓN FISCAL EMITIDA POR EL INFONAVIT, EN LA OFICINA DE CONTRATOS, UBICADA EN LA CALZADA VALLEJO NÚMERO 675, COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS, CÓDIGO POSTAL 07760, ALCALDÍA GUSTAVO A. MADERO, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, A PARTIR DEL DÍA HÁBIL POSTERIOR A LA NOTIFICACIÓN DEL ACTA DE ASIGNACION CORRESPONDIENTE, CON UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS, O EN SU CASO, ENVIARLO VÍA ELECTRÓNICA A LA CUENTA angelica.montalvo@imss.gob.mx

PARA EFECTOS DE LA NOTIFICACIÓN Y EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 37 BIS DE LA LEY, A PARTIR DE ESTA FECHA SE PONE A DISPOSICIÓN DE LOS PARTICIPANTES COPIA DE ESTA ACTA EN: EL TABLERO DE AVISOS DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO, DEL ORGANO DEOPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL, UBICADA EN: CALZADA VALLEJO N°. 675 COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS, ALCALDÍA GUSTAVO A. MADERO, C.P. 07760 EN LA CIUDAD DE MÉXICO; EN DONDE SE FIJARÁ COPIA DE LA CARÁTULA DEL ACTA O UN EJEMPLAR O EL AVISO DEL LUGAR DONDE SE ENCUENTRA DISPONIBLE, POR UN TÉRMINO NO MENOR DE CINCO DÍAS HÁBILES. ASÍ MISMO POR TRATARSE DE UN PROCEDIMIENTO CONVOCADO BAJO EL ARTÍCULO 26 BIS FRACCIÓN II, LA INFORMACIÓN TAMBIÉN ESTARÁ DISPONIBLE EN LA DIRECCIÓN ELECTRÓNICA: <https://compranet.hacienda.gob.mx>



NO HABIENDO OTRO ASUNTO QUE TRATAR, SE DA POR TERMINADA LA PRESENTE ACTA DEL EVENTO CORRESPONDIENTE A LA **ADJUDICACIÓN DIRECTA AA-50-GYR-050GYR025-N-221-2024** SIENDO LAS 13:45HORAS DEL **DÍA 13 DE SEPTIEMBRE DEL 2024**, FIRMANDO AL MARGEN Y AL CALCE LAS PERSONAS QUE EN ELLA INTERVINIERON.

POR PARTE DEL INSTITUTO		
NOMBRE	ÁREA	FIRMA
HECTOR CRUZ WINTERGERST	TITULAR DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	
RAFAEL LEOBARDO COLIN MONTERD	JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS	
LIC. ENRIQUETA PÉREZ HERNÁNDEZ	JEFE DE LA OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS	
ROBERTO YADIR VAZQUEZ ALDAMA	ANALISTA SUPERVISOR E2	
LIC. TERESA IVONNE PEREZ PEREZ	ÁREA TÉCNICA REPRESENTANTE DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS	
LIC. CONSTAZA GABRIELA SALAS NUÑEZ	ÁREA TÉCNICA REPRESENTANTE DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS	
LIC. JAVARY KRYSTAL SUAREZ GONZALEZ	ÁREA TÉCNICA COORDINADORA ZONAL	

FIN DEL ACTA

