



ACTA DE ASIGNACIÓN DE LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA

AA-50-GYR-050GYR025-N-222-2024

OBJETO DE LA ADJUDICACIÓN:

ADQUISICIÓN DE VIVERES PARTIDA ALIMENTOS ADQUISICIÓN DE VIVERES PARTIDA ALIMENTOS NO PRECEDEROS (ABARROTES) GRUPOS 1. CARNES Y HUEVO (ATUN EN AGUA), 4. CEREALES, 5. LEGUMINOSAS, 7. GRASAS Y 8 CONDIMENTOS. EN UNIDADES MEDICAS HOSPITALARIAS 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 12:00 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 PUBLICO.-----

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 PUBLICO; 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 PUBLICO.-----

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 KRYSTAL 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	ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

RESULTADO TECNICO, LEGAL Y ADMINISTRATIVO

DESCRIPCION	EMPRESA	MOTIVO	FUNDAMENTO LEGAL
ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARTIDA ALIMENTOS ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARTIDA ALIMENTOS NO PRECEDEROS (ABARROTES) GRUPOS 1. CARNES Y HUEVO (ATUN EN AGUA), 4. CEREALES, 5. LEGUMINOSAS, 7. GRASAS Y 8 CONDIMENTOS EN UNIDADES MEDICAS HOSPITALARIAS Y 24 GUARDERÍAS DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL	ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, 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:- ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

No.	GRPO	DESCRIPCIONES	UNI	CAN T	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	MARCA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCION Y SERVICIOS IEPS MINIMO	IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCION Y SERVICIOS IEPS MAXIMO	LVA DEL PRECIO UNITARIO SIN IEPS	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
1	480106010100	ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX. COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.	LAT A	1	676	1,685	NAIR	MÉXICO	\$21.64	\$14,628.64	\$36,463.40			
2	480106010200	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	lata	1	18,611	46,490	NAIR	MÉXICO	\$21.64				\$402,742.04	\$1,006,043.60
3	480401010000	AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA/A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.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	PIE ZA	1	33	73	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	\$78.36				\$2,585.88	\$5,720.28

		PRODUCTO.	PIE ZA	1	57,663	144,151	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	\$3.22	\$14,853.99	\$37,133.30	\$185,674.86	\$464,166.22	
4	480401040000	DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G	PIE ZA	1	57,663	144,151	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	\$3.22	\$14,853.99	\$37,133.30	\$185,674.86	\$464,166.22	
5	480402010000	ARROZ INTEGRAL 1000 G	PIE ZA	1	653	1,618	SOS	MÉXICO	\$34.33			\$22,417.49	\$55,545.94	
5	480402020000	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. 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 ENRANCAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRANOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.	PIE ZA	1	2,091	5,221	SANTA ISABEL	MÉXICO	\$32.75				\$68,480.25	\$170,987.75
7	480402030000	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA	PIE ZA	1	154	373	GERBER	MÉXICO	\$65.19				\$10,039.26	\$24,315.87



COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) 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, SEMOLAS Y SEMOLINAS, ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SF/ISSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SF/ISSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION 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 NUMERACION SUBSECUENTE, 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3



8	480402040001	DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, 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.	PIE ZA	1	18	32	TRES ESTRELAS	MÉXICO	\$15.79	\$284.22	\$505.28
9	480403020001	HARINA DE ARROZ. HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPEL O CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUETO DE 250 G. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MOLENDIA Y TAMIZADO DE GRANOS DE ARROZ (ORZA SATIVA L), SANOS, ENTEROS O QUEBRADOS, SIN CASCARA, LIBRE DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA QUE ALTEREN SU CALIDAD. ES UNA HARINA PRECOCIDA QUE REQUIERE COCIMENTO POSTERIOR PARA SU USO. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO 7PORCEN, HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 1PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 0.8PORCEN MAXIMO. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS, INHIBIDOS MICROBIANOS, MATERIAS EXTRAÑAS NI RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOr CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO. COLOR BLANCO, CONSISTENCIA POLVO FINO. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. 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 CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	PIE ZA	1	127	279	SANTA ISABEL	MÉXICO	\$16.57	\$2,104.39	\$4,623.03
10	480403040000	AVENA LAMINADA HOJUELAS 400 G CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) 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,	PIE ZA	1	130	320	GERBER	MÉXICO	\$65.19	\$8,474.70	\$20,860.80



2024
Felipe Carrillo



13	480405030000	CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. CONTIENE FITATOS. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. 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 DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE Y PESO NETO, ASI COMO LA INFORMACION NUTRIMENTAL.	PIE ZA	1	526	1,312	MAIZEN A	MÉXICO	\$93.57	\$49,217.82	\$122,763.84
		HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO.									



SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES, PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.	480405030102	1	1,126	2,810	KLASS	MÉXICO	\$3.04	\$3,423.04	\$8,542.40
HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 50 G + 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES, PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.	480405030102	PIE ZA							

15	480405040200	DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEAS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0% PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.	1	25	51	NESTLÉ	MÉXICO	\$73.13	\$146.26	\$298.37	\$1,828.25	\$3,729.63
16	480406020000	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO Estricto CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS EN CAJA DE CARTON DE 500 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMIEN) O HARINA DE MAIZ. JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3% PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBICOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMO 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 ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.	1	243	606	BREN FRUT	MÉXICO	\$51.46	\$1,000.38	\$2,494.78	\$12,504.78	\$31,184.76



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADO SUR DEL
DISTRITO FEDERAL JEFAURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

[illegible]



DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION. NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				</
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----



480406070001	EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZÚCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, GENIZAS MAXIMO 22PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETHEREO DE 8PORCENMAXIMO, MESOFÍLICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN ÁREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLORES SIN RANCIDEZ SIN MATERIAS EXTRAÑAS.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 DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIE ZA	1	321	802	GAMESA	MÉXICO	\$67.49	\$1,733.14	\$4,330.16	\$21,664.29	\$54,126.98
480406080000	GALLETA PARA SOPA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 150 G DE FIGURAS VARIADAS. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE	PIE ZA	1	189	461	GAMESA	MÉXICO	\$14.03	\$212.13	\$517.43	\$2,651.67	\$8,467.83

[illegible]



2024
Felipe Carrillo

24	480406260100	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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO 1, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA. COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	1,594	3,983	MILLCO	MÉXICO	\$7.02	\$11,189.88	\$27,960.66
25	480406260600	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETTI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO 1, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA. COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO	1	1,594	3,983	MILLCO	MÉXICO	\$7.02	\$11,189.88	\$27,960.66



480406260800	25	0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETereo 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECAL EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLO Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO 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, OLO O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIE ZA	1	1,594	3,983	LA MODERNA	MÉXICO	\$9.85	\$15,700.90	\$39,232.55
--------------	----	---	--------	---	-------	-------	------------	--------	--------	-------------	-------------

[illegible]



35	480601020000	AZUCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAFT REFORZADO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZÚCARERA, EXTRAÍDO POR COMPRESIÓN Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACIÓN Y DE REFINACIÓN. ES UN SÓLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCIÓN DEXTROTOROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: SACAROSA APARENTE (POL), A 283 °K (20°C) MÍNIMO 99.9 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MÁXIMO 0.04PORCEN, HUMEDAD MÁXIMO 0.04PORCEN, COLOR UNIDADES LOVIBOND MÁXIMO 0.6. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUÍMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. 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 AZÚCARERA. 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.	PIE ZA	1	71	172	DULCE	MÉXICO	\$31.00	\$2,201.00	\$5,332.00
36	480601030000	PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO. ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZÚCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO. ES UN SÓLIDO DURO DE COLOR CAFÉ OSCURO. DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE. DEBE SER UN PRODUCTO SÓLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZÚCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACIÓN. ÚNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER ÍNTEGRO DE COLOR PARDOS OSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.	PIE ZA	1	36	84	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	\$31.58	\$1,136.88	\$2,652.72
37	480604010000	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCARADO O METÁLICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 500 G + 50 G, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTONES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACIÓN.	PIE ZA	1	34	73	IBARRA	MÉXICO	\$101.05	\$274.86	\$3,435.70
										\$590.13	\$7,376.65



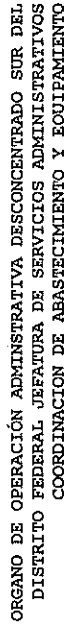
480604020000	DESCASCAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA, DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIO 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OSCURO A NEGRO, SABOR DULCE; TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD LAS TABILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENGERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIE ZA	1	3	6	KOCI	MÉXICO	\$12.30	\$5.90	\$36.90	\$73.80
--------------	---	-----------	---	---	---	------	--------	---------	--------	---------	---------



39	480806020000	MCGKGLLOS EMPAQUES DEBEN ESTAR PERFECTAMENTE SELLADOS, LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR GOLPES O ABOLLADURAS Y DEBEN CONTAR CON UNA MEMBRANA DE SEGURIDAD. LAS BOLSAS BOPP DEBEN ESTAR INTEGRAS SIN ENMENDADURAS O ROTURAS; EN AMBOS CASOS DEBEN TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 39 PORCEN. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y DEBE CONSUMIRSE ANTES DE 30 DIAS. DEBE VERIFICARSE LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO.	1	92	228	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	\$7.00	\$51.52	\$127.68	\$644.00	\$1,596.00
40	480806010000	CAMOTE CRISTALIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. POR PIEZA, DE 30 G , ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO. ES EL DULCE ELABORADO CON CAMOTE, CRISTALIZADO, IMPREGNADO CON JARABE HASTA QUE LA CONCENTRACION DE AZUCAR EN SU TEJIDO ALCANCE DE UN 70 A 75PORCEN SUSTITUYENDO AL AGUA DE CONSTITUCION. DEBE SER DE COLOR NARANJA CON UN GLASEADO EXTERNO QUE LE CONFIERE UNA APARIENCIA OPACA, DE TEXTURA SUAVE Y FIRME. EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS. EL PRODUCTO RECIENTE ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL	1	64	150	CHAPARRAL	MÉXICO	\$78.32	\$401.00	\$939.84	\$5,012.48	\$11,748.00

41	480605020000	COMO LAS FISICAS Y QUIMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZUCAR, SIN ADICION DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION 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 CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRANOS.	PIE ZA	1	1,132	2,830	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	\$4.67	\$422.92	\$1,057.29	\$5,286.44	\$13,216.10
42	480607010000	COCADA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA POR PIEZA O RACION, DE 30 G ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO.LA COCADA ES EL DULCE ELABORADO CON COCO RAYADO, LECHE, AZUCAR Y YEMAS DE HUEVO, MEZCLADA A TEMPERATURA ELEVADA, MOLDEADA, HORNEADA Y DORADA EN LA PARTE SUPERIOR. PUEDE TENER FORMAS Y COLORES VARIABLES.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIENTE ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL.	PIE ZA	1	9	17	LA GIRALD A	MÉXICO	\$134.95	\$97.16	\$183.53	\$1,214.55	\$2,294.15

[illegible]



2024
Felipe Carrillo

45	480607080000	EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECEERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIE ZA	1	9	17	TUTSI POP	MÉXICO	202.34	\$145.68	\$275.18	\$1,821.06	\$3,439.78
45	480607080000	PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFAN, CON ETIQUETA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y SACAROSA, LAS CUALES SE CARAMELIZAN, SE ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES, SE MOLDEAN DE FORMA CARACTERISTICA, APLANADAS EN SUS CARAS, CON UN PALO DE PLASTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.	PIE ZA	1	587	1,462	LA COSTEÑA	MÉXICO	64.33	\$37,761.71	\$94,050.46		



480608020000	Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CAÑELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIE ZA	1	106	256	LA COSTEÑ A	MÉXICO	57.22	\$6,065.32	\$14,648.32
--------------	---	-----------	---	-----	-----	-------------------	--------	-------	------------	-------------



	480608030000	61	480608030000	PIE ZA	1	188	461	LA COSTEN A	MÉXICO	58.48							\$10,994.24	\$26,959.28
SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD		MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO Estricta PRESCRIPCION NUTRIOLGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTANAADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L.V), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOB, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG, ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG, ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG, ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG, AGENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL																



GOBIERNO DE
MÉXICO



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADO SUR DEL
DISTRITO FEDERAL JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----



55	480609010001	CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG. DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES. EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZUCAR, GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. 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 DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN, MESOFILOS 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR ETIQUETA CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.	PIE ZA	1	1,360	3,396	KOSLAN D	MÉXICO	62.38	\$6,786.94	\$16,947.40	\$84,836.80	\$211,842.48
----	--------------	---	-----------	---	-------	-------	-------------	--------	-------	------------	-------------	-------------	--------------



36	480609010100	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZÚCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE. EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. 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 DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, GENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN, MESOFILOS 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG, CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO 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 O NO MAS DE 0.025PORCEN.	PIE ZA	1	2,188	5,466	FRUTEVI A	MÉXICO	12.53		\$27,415.64	\$68,488.98
37	480609020001	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO, SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA, AZÚCAR REFINADO, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F-41-1983 CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN.	PIE ZA	1	38	84	KOSLAN D	MÉXICO	62.38		\$2,370.44	\$5,239.92



480610010001	CENIZAS 3 PORCEN. ACIDEZ 3 PORCEN. GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILLOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES REGISTRADO EN LA ETIQUETA. SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA. SIN ROTURAS O ENMENDADURAS. SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRANAS, ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL.	PIE ZA	1	24	50	TIA TATY	MÉXICO	68.02	\$130.60	\$272.08	\$1,632.48	\$3,401.00
	ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. PARA GUARDERIAS EN STOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 1000 G/ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERON, CHABACANOS Y OTROS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICION DE AZUCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS. (CITRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFAN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1985. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MINIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILLOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TIPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZUCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN 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 CELOFAN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO, DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL											



59	480610030000	CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION 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	PIE ZA	1	30	64	LA COSTEN A	MÉXICO	40.94	\$98.26	\$209.61	\$1,228.20	\$2,620.16
60	480610030100	MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA, EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 470 + 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. 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 CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO, TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.	PIE ZA	1	7	12	MUDENA S	MÉXICO	450.29	\$324.21	\$432.28	\$3,152.03	\$5,403.48

[illegible]

[illegible]



480611020100	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML + 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL, CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEO/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAIZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDON Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZUCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDON CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.	PIE ZA	1	31	66	KARO	MÉXICO	72.13		\$2,236.03	\$4,760.58
480702010201	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOS EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C, NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERIN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE	PIE ZA	1	313	781	OLEICO	MÉXICO	97.97		\$30,664.61	\$76,514.57



MINERAL. ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN. GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN. GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN. BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN. BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN. RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN. ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN. ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN. PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS. COLOR AMARILLO TRANSPARENTE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: SENSORIALES: ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE. NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	480702010400	65	480702010400	1	18	41	PATRON A	MÉXICO	64.56	\$1,162.08	\$2,646.95
--	--------------	----	--------------	---	----	----	-------------	--------	-------	------------	------------



55	480702010503	SENSORIALES- ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, ADITIVOS, PORCENTAJE Y SU FUNCION SI ES QUE LOS CONTIENE, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION Y LA LEYENDA HECHO EN MEXICO,ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO	PIE ZA	1	265	621	YBARRA	MÉXICO	135.1				\$35,801.50	\$83,897.10
56	480702010500	ACEITE PURO DE CANOLA 1000 ML	PIE ZA	1	3,252	8,085	PATRON A	MÉXICO	61.76				\$200,843.52	\$499,329.60
58	480703010004	MAYONESA 720 G	PIE ZA	1	618	1,511	COSTEN A	MÉXICO	72.28				\$44,669.04	\$109,215.08
59	480704010002	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA, EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 200 G + 70 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONJUNA ACIDEZ MINIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRANAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE	PIE ZA	1	33	73	VERMEX	MÉXICO	19.49			\$643.17	\$1,422.77	
70	480704020000	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DANOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS	PIE ZA	1	7	12	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	302.14			\$2,114.98	\$3,625.68	

[illegible]



75	480802030000	ANIS 60 G	DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO. EL ETIQUETADO DEBERA OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIE ZA	1	20	34	EL CRIOLLO	MÉXICO	32.7					\$654.00	\$1,111.80
75	480802040000	CANELA EN RAJA 1000 G		KG	1	86	170	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	417.16					\$35,875.76	\$70,917.20
77	480802040101	CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 20 G PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRANOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRME, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI QUEBRADAJADOS Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIE ZA	1	11	17	MC CORMICK	MÉXICO	55						\$605.00	\$935.00
75	480802050000	CLAVO ENTERO 60 G		GR	1000	14	24	EL CRIOLLO	MÉXICO	30.6					\$428.40	\$734.40
75	480802050001	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIESTIRENO, ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN	PIE ZA	1	5	9		SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	84.21					\$421.05	\$757.89

[illegible]



62	480802080000	ENTERO, EN TROZO O MOLIDO, POR ESTE ULTIMO PROCESO, SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES, EN ALGUNAS BEBIDAS GASEOSAS COMO EL GINGER ALE ORIGINAL ES LA BASE DEL SABOR (PICANTE), OLOR AROMATICO Y LIGERAMENTE PICANTE.	PIE ZA	1	33	62	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	93.57				\$3,087.81	\$5,801.34
63	480802090102	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA A GRANEL ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO EN GRAMOS FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES, ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRANOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0 CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0 CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3 FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0 EXTRACTO ETHEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8 ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0 ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0 MICROORGANISMOS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS	PIE ZA	1	6	11	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	111.72				\$666.72	\$1,222.32

[illegible]



2024
Felipe Carrillo



35	480803010100	INSECTOS, AVES O ROEDORES QUE INDIQUEN QUE HA SIDO ELABORADA, ENVASADA O MANTENIDA EN CONDICIONES INSALUBRES. EN LAS ETIQUETAS DE LOS ENVASES DE LAS ESPECIAS SE DEBERA SEÑALAR LA PARTE DE LA PLANTA DE DONDE PROVIENEN. CRITERIOS MICROBIOLOGICOS LAS ESPECIAS Y PLANTAS AROMATICAS LISTAS PARA EL CONSUMO DEBERAN ESTAR EXENTAS DE SALMONELLA.	PIE ZA	1	91	221	D'GARI	MÉXICO	26	\$4.16	\$2,366.00	\$5,746.00	
36	480804010000	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 250 ML + 50 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPYLEGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.	PIE ZA	1	14	21	DEIMAN	MÉXICO	293.76		\$4,112.64	\$6,168.96	
37	480806010000	GRENETINA EN POLVO. HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE. INGREDIENTE QUE SE OBTIENE POR COCCION, POR HIDROLISIS ACIDA O ALCALINA, DEL MATERIAL COLAGENO, CARTILAGO, TELIDO CONJUNTIVO, HUESO DE ANIMAL, DE GOMAS VEGETALES PROVENIENTES DE CERALES, DE PLANTAS, SEMILLAS Y ALGAS MARINAS QUE PUEDEN PROCESARSE EN POLVO O LAMINADAS. ES AMPLIAMENTE UTILIZADA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA FLANES, GELATINAS, MERMELADAS, HELADOS, EMBUTIDOS, SALSAS, ADEREZOS, ETC. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, VISCOSIDAD 40 MPS, PH DE 5 A 6, PROTEINA (N X 5.65) 85PORCEN MINIMO, MICROBIOLOGICAS, MESOFILICOS AEROBIOS 2000 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES 10 MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 10 MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI, SALMONELLA, LIQUEFACIENTES Y ESTAFILOCOCCOS AUREUS SENSORIALES. COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. VERIFICAR QUE EL EMPAQUE SE ENCUENTRE INTEGRO, SIN HUMEDAD, RECHAZAR EL PRODUCTO QUE SE ENCUENTRE APELMAZADO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIE ZA	1	307	758	UNIVER SAL	MÉXICO	93.57		\$28,725.99	\$70,926.06	

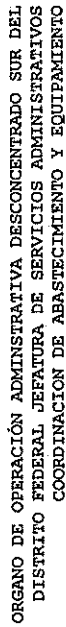


480808010100	METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGUN LA VARIEDAD. LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE. PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MAXIMA 8PORCEN. CENIZAS MAXIMO 5PORCEN. PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLORES CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA, MARCA, NUMERO 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 CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150° C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, DESMANCHES, NO LAVADOS O NATURALES, DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 8.0PORCEN, CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, EXTRACTO ETHEREO DE 10.5 A 16.5PORCEN. PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLORES CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO). VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OBTENIDA POR EL	1	115	285	LA CORDO BESA	MÉXICO	192.98	\$22,192.70	\$54,999.30
--------------	---	--	---	-----	-----	---------------	--------	--------	-------------	-------------



23	460806010300	FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADEBLE DE CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO 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 CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIE	1	22	42	LOS PORTALES	MÉXICO	96.84						\$2,130.48	\$4,067.28
24	460806020000	CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO O PET 200 G + 50 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE PURO TOSTADO DESCAFEINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA 0.3PORCEN MAXIMO, CENIZAS 12PORCEN MAXIMO, HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO, PH DE 4.4 A 5.5, SIN PECULA, RESIDUOS SOLVENTES CLORADOS 10 PPM MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. DEBE TENER EL AROMA CARACTERISTICO DEL CAFE, UN SABOR AGRADEBLE Y UNA APARIENCIA QUE INDIQUE SU TOTAL SOLUBILIDAD. EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y/O CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADEBLE DEL CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS. QUE NO SE ENCUENTRE APELMAZADO, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KG	1	22	49	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	160						\$3,520.00	\$7,840.00

480806030000	PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION 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 CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KG	1	15	26	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	54.97			\$824.55	\$1,429.22
480806040100	TE DE LIMON ZACATE NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESSENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, GENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETHEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL	PIE ZA	1	10	17	LA PASTOR A	MÉXICO	31.19			\$311.90	\$530.23



2024
FELIPE
Felipe Carrillo



100	480808010001	DE CARBONO) QUE PRODUCE EL EFECTO DE LEVANTAMIENTO Y ESPONJOSIDAD DEL PAN, ESTA CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE BICARBONATO DE SODIO O DE AMONIO Y POR LO MENOS CON UNA DE LAS SIGUIENTES SALES FOSFATO MONOCALCICO, FOSFATO DE SODIO, SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO, SUELE AGREGARSE ALMIDON COMO VEHICULO. PRESENTACION EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIE ZA	1	18	34	CROSSE & BLACKWELL	MÉXICO	53.94					\$970.92	\$1,833.96
101	480808020000	SAL REFINADA YODADA (1000 G)	PIE ZA	1	995	2,430	SAL SOL	MÉXICO	11.52					\$11,462.40	\$27,993.60
102	480808030001	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 500 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS. CERALES: ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIO, CONTENER LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025, EXTRAC TO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE	PIE ZA	1	184	450	CLEMENTE JACQUES	MÉXICO	17.4					\$3,201.60	\$7,830.00



2024
Felipe Carrillo



EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MÍNIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MÍNIMO, HUMEDAD 5PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MÍNIMO, NITRÓGENO AMINICO 0.400PORCENMÍNIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MÁXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ETÉREO 3.5PORCEN MÍNIMO. (MICROBIOLOGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLORES Y SABOR CARACTERÍSTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SÓLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LÍQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICIÓN A GRANEL. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMÁTICO DEL ENVASE; QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUÍMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, MARCA, NÚMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE.	480603030000	1	117	288	MC CORMIC K	MÉXICO	32.66	\$3,821.22.	\$9,406.08
---	--------------	---	-----	-----	-------------------	--------	-------	-------------	------------

PARTIDAS REQUERIDAS	1
PARTIDAS ASIGNADAS	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	NUMERO DE CONTRATO SAI	MONTO MINIMO SIN I.E.P.S.	MONTO MAXIMO SIN I.E.P.S.	VIGENCIA DE CONTRATO	10% DE FIANZA
ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.	D4M0151	ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARTIDA ALIMENTOS ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARTIDA ALIMENTOS NO PRECEDEROS (ABARROTES) GRUPOS 1. CARNES Y HUEVO (ATUN EN AGUA), 4. CEREALES, 5. LEGUMINOSAS, 7. GRASAS Y 8 CONDIMENTOS EN UNIDADES MEDICAS HOSPITALARIAS Y 24 GUARDERÍAS DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL	050GYR025N2 2224-806-00	\$2,050,224.57	\$5,031,178.35	De 16 de septiembre hasta el 31 de Diciembre de 2024	\$503,117.83

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 ASIGNACIÓN 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



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-222-2024 SIENDO LAS 12:45 HORAS 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 MONTERO	JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS	
LIC. ENRIQUETA PÉREZ HERNÁNDEZ	JEFE DE LA OFICINA DE ADQUISICIÓN 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

