



ACTA DE NOTIFICACION DE FALLO
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2025
OBJETO DE LA LICITACIÓN: ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS QUE GRAVAN IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS (IEPS), EN HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA

En la Ciudad de Tlaxcala, Tlaxcala siendo las 11:00 horas del día 14 de febrero del 2025, en la sala de juntas de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. s/n San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110; se reunieron los servidores públicos y demás personas cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente acta, con objeto de llevar a cabo el **Acto de Notificación de Fallo** de la convocatoria de licitación indicada al rubro, de conformidad con el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (en adelante, la Ley), así como lo previsto en el numeral 11 de la convocatoria.

Con fundamento en el numeral 5.3.8 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del IMSS, este acto fue presidido por el **Dr. Óscar Rolando Ávila Galván**, en su carácter de Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada del Instituto Mexicano del Seguro Social en Tlaxcala; servidor público designado por la Convocante.

De conformidad con los artículos, 36, 36 Bis fracción II y 37 de la Ley, se hace constar que la evaluación técnica fue entregada el 14 de febrero del 2025 en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento y efectuada por la Lic. Xóchitl Juárez Guzmán, Coordinadora de Nutrición y Dietética Delegacional, servidora pública designada como representante del área técnica para este procedimiento; así como la evaluación legal realizada el 11 de febrero de 2025 por el Coordinador de Abastecimiento y Equipamiento, Dr. Óscar Rolando Ávila Galván.

Atendiendo a lo anterior, el Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, Dr. Óscar Rolando Ávila Galván, en apego al numeral 5.3.8 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, dictamina el fallo y hace saber a los presentes el resultado legal, técnico y económico, mediante el dictamen de evaluación siguiente:

[Handwritten signature]

EVALUACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA

Licitante	Resultado
JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS	CUMPLE





NOTA: Se hace constar que se consultó la Plataforma "Directorio de Proveedores y Contratistas Sancionados" de la Secretaría de la Función Pública y el listado de proveedores impedidos por el Instituto Mexicano del Seguro Social difundido a través de Compranet, sin incidencias para la persona referida.

LICITANTE ADJUDICADO

Después de revisar y analizar detalladamente las propuestas que participaron en la Licitación Pública Nacional no. LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2025, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 37 Fracciones II y IV de la Ley de la materia, se considera solvente y conveniente para los intereses del Instituto ya que cumplió con los requisitos solicitados en la convocatoria, declarándose como proveedor adjudicado al licitante:

JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS

Nota: Los precios unitarios que se relacionan a continuación, no incluyen impuestos:

Table area containing a large diagonal line, likely indicating that the table content is redacted or blank.

CA





GRUPO	No.	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE CUCOP	CLAVE 12	GP	GEN	ESP	DI	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	MÍNIMO ANUAL	MÁXIMO ANUAL	PRECIO UNITARIO
4. CEREALES	1	SUBGRUPO 401 AMARANTO	DULCE DE AMARANTO ALEGRÍA 30 G	2210034 9	48040104000 0	480	401	040 0	00	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLÁSTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACIÓN. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	PIEZA	576	1440	\$23.76
	2	SUBGRUPO 405 MAÍZ	HOJUELAS DE MAÍZ PRESENTACIÓN INDIVIDUAL 30 G	2210016 0	48040504010 0	480	405	040 1	00	HOJUELAS DE MAÍZ (PRESENTACIÓN INDIVIDUAL) HOSPITAL Y GUARDERÍA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS. EN CAJA DE CARTÓN DE A 30 G CON BOLSA PLÁSTICA DE PELÍCULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAÍZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAÍZ LAMINADA (CON ELIMINACIÓN DEL HOLLEJO Y GERME) O HARINA DE MAÍZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACIÓN Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RÍGIDO, LIGERAMENTE PLÁSTICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 3PORCEN MÁXIMO. MESOFÍLICOS AEROBIOS	PIEZA	15	36	\$31.32

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA



Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento

Equipo de Trabajo

Definición de

Compras

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

Alimentos

de

3	SUBGRUPO 406 TRIGO	GALLETA DULCE SURTIDA 436 G	2210012 8	48040605000 0	406 0	050 0	00	PIEZA	24	60	\$99.90
---	-----------------------	--------------------------------	--------------	------------------	----------	----------	----	-------	----	----	---------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx

Handwritten signature



<p>Jefatura de Servicios Administrativos y de Abastecimiento No</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>	<p>de</p>
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Edificio de Operación Administrativa Desconcentrada Tlaxcala, Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento

Equipo de Trabajo
GALLETA MARIA HOSPITAL Y
DE GALLETA MARIA EN BOLSAS
CON FORTALECIMIENTO DE LA
CALIDAD DEL PRODUCTO

4	GALLETA MARI/A	22100128	480406070000	480	406	0700	00	PIEZA	120	300	\$139.86
<p> POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECTINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLORES SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR </p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (2464)680492

www.imss.gob.mx



Coordinación de Abastecimiento

Equipo de Trabajo para la SOPA

De los Estados Unidos Mexicanos

Compras de Bienes y Servicios

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

AMASADO, FERMENTADO,

TROQUELADO Y

TRATAMIENTO TERMICO

(HORNEADO).

ESPECIFICACIONES FISICAS,

QUIMICAS Y

MICROBIOLOGICAS HUMEDAD

DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE

7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE

2.0PORCEN, PROTEINAS (N X

5.7) MINIMO DE 8PORCEN,

EXTRACTO ETereo DE 8

PORCEN MAXIMO, FIBRA

CRUDA MAXIMO 0.5PORCEN,

CLORURO DE SODIO MAXIMO

1PORCEN. MESOFILICOS

AEROBIOS MAXIMO 50 000

UFC /G, COLIFORMES

NEGATIVO, HONGOS MAXIMO

10 UFC /G, E. COLI EN 25 G

NEGATIVO. CARACTERISTICAS

SENSORIALES COLOR

CARACTERISTICO DE LA

GALLETA PARA SOPA, SIN

AREAS NEGRAS (QUEMADAS),

OLOR Y SABOR

CARACTERISTICOS SIN

RANCIDEZ, CONSISTENCIA

SECA Y CRUJIENTE, DE

TAMAÑO UNIFORME Y

FIGURA VARIABLE, SIN

MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY

CUMPLIR CON LA LEY



<p> DEBE SER: COMPLETO, SIN DEFECTOS, SIN DAÑOS, SIN CONTAMINACIÓN, SIN COLORES EXTRAÑOS NI EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORS 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, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. </p>																				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

Ca



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos



Coordinación de Abastecimiento
EQUIPAMIENTO DE PASTA
DEFERENTE de Adquisición de
CANTIDAD DE BARRILES Y CILINDROS

7	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 60 G	22104-0215	480406210000	480	406	2099	01	PIEZA	864	2160	\$10.48
---	------------------------------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	-------	-----	------	---------

60G + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS); DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

Handwritten signature



8	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 35 G	22104-0216	480406210000	480	406	2100	00	PIEZA	62400	156000	\$10.04
---	------------------------------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	-------	-------	--------	---------

+ 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOO O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.

Handwritten signature and blue arrows pointing to the table.



9	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G (CUERNITO)	22104-0215	480406210000	480 406	209 9	01	PIEZA	2448	6120	\$12.10
---	---	------------	--------------	---------	-------	----	-------	------	------	---------

Coordinación de Abastecimiento de Alimentos de la Secretaría de Salud, para la adquisición de insumos para la elaboración de pan dulce de 40 + 3 en caja de cartón o plástico, envueltas con papel giasine que evite la modificación de textura. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO. COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS, REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS). DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

Cel



10	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 60 G (CUERNITO)	22104-0216	480406210000	480	406	2100	00	PIEZA	1728	4320	\$13.28
----	---	------------	--------------	-----	-----	------	----	-------	------	------	---------

REQUISITOS: DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS Y PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.

Handwritten signature and blue checkmark



11	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 40 G	22104-0216	480406220000	480	406	2200	00	PIEZA	720	1800	\$12.31
----	------------------------------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	-------	-----	------	---------

3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZUCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 1PORCEN AL 3PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS). DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.



12	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 60 G	22104-0216	48006220000	480 406 220 0	00	696	1728	\$12.85
<p>ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 1PORCEN AL 3PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS; ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS). DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.</p>								

[Handwritten signature]



6.	AZÚCARES	14	602 BEBIDAS	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE GUAYABA (250 ML)	22104- 0168	48060201030	480	602	010	01	80	200	\$14.80
<p>SANGRE BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA, POR SU ALTO COSTO Y DIFÍCIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS ÁREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML ± 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZÚCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACIÓN, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML-EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -</p>													

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

Ca



				<p>Jefatura de Servicios Administrativos Coordinación de Abastecimiento de Alimentos</p> <p>ESPECIFICACIONES NORMAS DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN DE ORIGEN ANIMAL QUE SE REQUIERAN PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.</p>	
--	--	--	--	--	--

Edificio Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento de Alimentos

15	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA (250 ML)	22104-0168	48060201070	480	602	0107	01	PIEZA	336	816	\$14.80
----	--	------------	-------------	-----	-----	------	----	-------	-----	-----	---------

DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA: BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA (250 ML) - CANTIDAD: 336 UNIDADES. PRESCRIPCIÓN: SANGRE BAJO ESTRUCTURA NUTRIOLÓGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFÍCIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS ÁREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIC DE 250 ML ± 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZÚCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACIÓN, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MÁXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: MESOFÍLICOS AEROBIOS 100 UFC/ML - COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -.

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Matepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



<p>Coordinación de Abastecimiento y Alimentos</p> <p>Equipo de trabajo de Normas de Seguridad Alimentaria y Nutricional</p> <p>Comité de Seguimiento y Evaluación de la Calidad de los Alimentos</p>	<p>PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.</p>
--	---

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4580492
www.imss.gob.mx



16	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE UVA (500 ML)	22104- 0168	48060201110 0	480	602	011 1	00	48	88	\$29.70
----	---	----------------	------------------	-----	-----	----------	----	----	----	---------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

al



							<p>Coordinación de Abastecimiento</p> <p>Equipamiento</p> <p>DE SERVICIOS NORMAS DE</p> <p>DE SERVICIOS Adquisición de</p> <p>DE SERVICIOS DE BIENESTAR</p> <p>PARA BEBIDAS NO</p> <p>ALCOHOLICAS Y</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>NUTRIMENTALES. DEBE SER</p> <p>DE FACIL MANEJO,</p> <p>FABRICADO CON MATERIALES</p> <p>INOCUOS Y RESISTENTES A</p> <p>DISTINTAS ETAPAS DEL</p> <p>PROCESO, DE TAL MANERA</p> <p>QUE NO REACCIONEN CON EL</p> <p>PRODUCTO Y ALTEREN LAS</p> <p>CARACTERISTICAS</p> <p>FISICOQUIMICAS,</p> <p>SENSORIALES Y</p> <p>MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO</p> <p>PROTEJAN DE LA</p> <p>CONTAMINACION. PUEDE SER</p> <p>EN ENVASE PET O EN TETRA</p> <p>BRIK ASEPTIC. DURANTE SU</p> <p>EMBALAJE SE DEBE USAR</p> <p>MATERIAL RESISTENTE QUE</p> <p>OFREZCA LA PROTECCION</p> <p>ADECUADA A LOS ENVASES</p> <p>PARA IMPEDIR SU DETERIORO</p> <p>EXTERIOR, A LA VEZ QUE</p> <p>FACILITE SU MANIPULACION,</p> <p>ALMACENAMIENTO Y</p> <p>DISTRIBUCION. SE DEBE</p> <p>CONSERVAR EN LUGAR</p> <p>FRESCO Y SECO A UNA</p> <p>TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C.</p> <p>NO REQUIERE REFRIGERACION</p> <p>NI CONGELACION ANTES DE</p> <p>ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA</p> <p>CUMPLIR CON LOS</p> <p>REQUISITOS DE ETIQUETADO</p> <p>NOMBRE GENERICO, SABOR,</p> <p>DATOS DEL PROVEEDOR,</p> <p>CONTENIDO NETO, LOTE,</p> <p>FECHA DE CADUCIDAD,</p> <p>INFORMACION</p> <p>NUTRIMENTAL, ASI COMO</p> <p>RECOMENDACIONES DEL</p> <p>ALMACENAMIENTO Y</p> <p>PREPARACION. TIENE UNA</p> <p>VIDA MEDIA DE ANAQUEL</p> <p>DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4580492
www.imss.gob.mx



Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento

BEBIDA PASTEURIZADA LISTA
PARA BEBER DE LA ADQUISICIÓN DE
CANTIDAD EN BANCOS

17	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE UVA (250 ML)	22104-0168	48060201110	480	602	011	01	PIEZA	60	144	\$14.80
----	--	------------	-------------	-----	-----	-----	----	-------	----	-----	---------

PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFÍCIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS ÁREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET DE 250 ML + 50 ML O ENVASE TETRA BRIK. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZÚCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACIÓN, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -.

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



--	--	--	--	--	--	--	--	--

Jefatura de Servicios Administrativos y Abastecimiento y
 Coordinación de Abastecimiento y
 Equipamiento y Normas de
 Investigación y Adquisición de
 Gobierno de Brevetado
 PARA BEBIDAS NO
 ALCOHOLICAS Y
 ESPECIFICACIONES
 NUTRIMENTALES. DEBE SER
 DE FACIL MANEJO,
 FABRICADO CON MATERIALES
 INOCUOS Y RESISTENTES A
 DISTINTAS ETAPAS DEL
 PROCESO, DE TAL MANERA
 QUE NO REACCIONEN CON EL
 PRODUCTO Y ALTEREN LAS
 CARACTERISTICAS
 FISICOQUIMICAS,
 SENSORIALES Y
 MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO
 PROTEJAN DE LA
 CONTAMINACION. PUEDE SER
 EN ENVASE PET O EN TETRA
 BRIK ASEPTIC. DURANTE SU
 EMBALAJE SE DEBE USAR
 MATERIAL RESISTENTE QUE
 OFREZCA LA PROTECCION
 ADECUADA A LOS ENVASES
 PARA IMPEDIR SU DETERIORO
 EXTERIOR, A LA VEZ QUE
 FACILITE SU MANIPULACION,
 ALMACENAMIENTO Y
 DISTRIBUCION. SE DEBE
 CONSERVAR EN LUGAR
 FRESCO Y SECO A UNA
 TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C.
 NO REQUIERE REFRIGERACION
 NI CONGELACION ANTES DE
 ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA
 CUMPLIR CON LOS
 REQUISITOS DE ETIQUETADO
 NOMBRE GENERICO, SABOR,
 DATOS DEL PROVEEDOR,
 CONTENIDO NETO, LOTE,
 FECHA DE CADUCIDAD,
 INFORMACION
 NUTRIMENTAL, ASI COMO
 RECOMENDACIONES DEL
 ALMACENAMIENTO Y
 PREPARACION. TIENE UNA
 VIDA MEDIA DE ANAQUEL
 DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.

Handwritten signature

Handwritten signature



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento
Equipo de Trabajo de LIMÓN NO
CONGELADO PARA JUGO
CATERIZACIÓN DE SERVICIOS

18	CONCENTRADO DE LIMÓN NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	48060203010	480	602	030	00	PIEZA	120	288	\$106.76
----	---	------------	-------------	-----	-----	-----	----	-------	-----	-----	----------

PRESCRIPCIÓN
NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA
P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ÁCIDOS CÍTRICO, MÁLICO, TÁRTARICO O LÁCTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2 PORCEN COMO MÁXIMO, ADICIONADO DE ÁCIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFÍLICOS AEROBIOS MÁXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MÁXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN. EL ENVASE DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN.

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



	19	CONCENTRADO DE MANDARINA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	480602030200	480	0302	00	<p>MANDARINA NO CONGELADO PARA JUGO</p> <p>ESTRICTA PRESCRIPCIÓN</p> <p>NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA</p> <p>P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS. PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ÁCIDOS CÍTRICOS, MALICO, TARTÁRICO O LÁCTICO. COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES.</p> <p>CONSERVADORES HASTA UN 0.2 PORCEN COMO MÁXIMO, ADICIONADO DE ÁCIDO ASCÓRBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFÍLICOS AEROBIOS MÁXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MÁXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN. EL ENVASE DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN.</p>	PIEZA	60	144	\$106.76
--	----	---	------------	--------------	-----	------	----	--	-------	----	-----	----------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N. C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento de
Equipos y Materiales de la Dirección de
Compras y Abastecimiento

	20	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104- 0168	48060203030 0	480	602	030 3	00	<p>PRESCRIPCIÓN</p> <p>NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS. PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ÁCIDOS CÍTRICO, MÁLICO, TÁRTARICO O LÁCTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2 PORCEN COMO MÁXIMO, ADICIONADO DE ÁCIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFÍLICOS AEROBIOS MÁXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MÁXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN. EL ENVASE DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN.</p>	PIEZA	576	1440	\$106.76
--	----	--	----------------	------------------	-----	-----	----------	----	--	-------	-----	------	----------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

Handwritten signature and blue checkmark



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento
EQUIPO OPERATIVO DE NARANJA
CONGELADO PARA LA ELABORACIÓN DE
CONCENTRADO DE JUGO DE NARANJA

21	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	48060203040	480	0304	00	PIEZA	96	240	\$106.76

PRESCRIPCIÓN
NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA
P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ÁCIDOS CÍTRICO, MALICO, TARTÁRICO O LÁCTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES,
CONSERVADORES HASTA UN 0.2 PORCEN COMO MÁXIMO, ADICIONADO DE ÁCIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 *
BRIX, MESOFÍLICOS AEROBIOS MÁXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MÁXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN. EL ENVASE DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN.

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



						<p>Coordinación de Abastecimiento de Equipamiento EMBALAJE DEBE DURAR MÍNIMO 18 MESES. ENTREGA DE SERVICIOS PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p>
--	--	--	--	--	--	--

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

Cel

[Handwritten signature]



22	CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	48060203050	480	602	030	00	PIEZA	144	360	\$106.76
----	--	------------	-------------	-----	-----	-----	----	-------	-----	-----	----------

PRESCRIPCIÓN
NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ÁCIDOS CÍTRICO, MALÍCO, TARTÁRICO O LÁCTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2 POR CIENTO COMO MÁXIMO, ADICIONADO DE ÁCIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFÍLICOS AEROBIOS MÁXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MÁXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN. EL ENVASE DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN.



Coordinación de Abastecimiento de Alimentos de la Secretaría de Salud

23	JARABE NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO (1000 ML)	22104-0168	480602080200	480	602	080	2	00	PIEZA	180	432	\$106.76
----	--	------------	--------------	-----	-----	-----	---	----	-------	-----	-----	----------

EMBALAJE DEBE SER DE MATERIAL PLÁSTICO O DE ALUMINIO, DEBE SER HERMÉTICO Y DEBE SER RESISTENTE A LA HUMEDAD. EL ENVASE DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.

JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE PULPA DE PAPAYA O PULPA DE TAMARINDO CON CARBOHIDRATOS HIDROLIZADOS Y/O MODIFICADOS, AGUA, SABORIZANTE DE ORIGEN NATURAL, ADICIONADO DE

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]





24	JUGO DE FRUTAS MANDARINA ULTRAPASTEURIZAD O (1000 ML)	22104- 0168	48060209020 0	480	602	090 2	00	PIEZA	24	60	\$36.18
----	--	----------------	------------------	-----	-----	----------	----	-------	----	----	---------

PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA
EN ENVASE TETRA BRIK
ASEPTICO MULTILAMINADO
DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO
ALIMENTICIO LIQUIDO
OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN
O MOLIENDA DE LAS FRUTAS
MADURAS, SANAS Y EN BUEN
ESTADO, SIN DILUIR NI
FERMENTAR O
CONCENTRADO AL ALTO
VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES
COLADO, PASTEURIZADO.
PUEDE O NO ESTAR
ADICIONADO DE
EDULCORANTES NUTRITIVOS,
COLORANTES NATURALES,
ACEITES ESENCIALES COMO
SABORIZANTES Y
ANTIOXIDANTES, ENVASADOS
EN RECIPIENTES
HERMETICAMENTE CERRADOS
Y SOMETIDOS A UN PROCESO
TERMICO QUE ASEGURE SU
CONSERVACION. LA NOM
ESTABLECE QUE PUEDEN
ESTAR ADICIONADOS DE
CONSERVADORES COMO
METIL PARABEN, PROPIL
PARABEN, ACIDO BENZOICO Y
ACIDO ASCORBICO CON UN
MAXIMO DE 10 MG/ KG.
CARACTERISTICAS FISICAS,
QUIMICAS Y
MICROBIOLÓGICAS
MESOFÍLICOS AEROBIOS 100
UFC/ML, COLIFORMES
TOTALES SIN DESARROLLO,
MOHOS Y LEVADURAS 25
UFC/ML. LIBRE DE
CONTAMINANTES QUÍMICOS
EN CANTIDADES QUE PUEDAN
REPRESENTAR UN RIESGO
PARA LA SALUD.
CARACTERÍSTICAS
SENSORIALES OLORES, COLOR Y
SABOR CARACTERÍSTICO DEL
FRUTO, LIBRE DE OLORES Y

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



		25	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZAD O (1000 ML)	22104- 0168	48060209030 0	480	090 3	00	PIEZA	180	432	\$36.18
--	--	----	--	----------------	------------------	-----	----------	----	-------	-----	-----	---------

Jefatura de Servicios Administrativos y Abastecimiento de
 el equipo de MANZANA
 de la PASTEURIZADORA adquisición de
 de la PASTEURIZADORA adquisición de
 de la PASTEURIZADORA adquisición de
 PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA
 EN ENVASE TETRA BRIK
 ASEPTICO MULTILAMINADO
 DE 1000 ML. PARA PACIENTES
 HOSPITALIZADOS EN AREAS
 AUTORIZADAS. ES EL
 PRODUCTO ALIMENTICIO
 LIQUIDO OBTENIDO DE LA
 EXTRACCION O MOLIENDA DE
 LAS FRUTAS MADURAS,
 SANAS Y EN BUEN ESTADO,
 SIN DILUIR NI FERMENTAR O
 CONCENTRADO AL ALTO
 VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES
 COLADO, PASTEURIZADO.
 PUEDE O NO ESTAR
 ADICIONADO DE
 EDULCORANTES NUTRITIVOS,
 COLORANTES NATURALES,
 ACEITES ESENCIALES COMO
 SABORIZANTES Y
 ANTIOXIDANTES, ENVASADOS
 EN RECIPIENTES
 HERMETICAMENTE CERRADOS
 Y SOMETIDOS A UN PROCESO
 TERMICO QUE ASEGURE SU
 CONSERVACION. LA NOM
 ESTABLECE QUE PUEDEN
 ESTAR ADICIONADOS DE
 CONSERVADORES COMO
 METIL PARABEN, PROPIL
 PARABEN, ACIDO BENZOICO Y
 ACIDO ASCORBICO CON UN
 MAXIMO DE 10 MG/ KG.
 CARACTERISTICAS FISICAS,
 QUIMICAS Y
 MICROBIOLÓGICAS
 MESOFÍLICOS AEROBIOS 100
 UFC/ML, COLIFORMES
 TOTALES SIN DESARROLLO,
 MOHOS Y LEVADURAS 25
 UFC/ML. LIBRE DE
 CONTAMINANTES QUÍMICOS
 EN CANTIDADES QUE PUEDAN
 REPRESENTAR UN RIESGO
 PARA LA SALUD.
 CARACTERÍSTICAS
 SENSORIALES OLOR, COLOR Y

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
 www.imss.gob.mx

al



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

REQUISITOS DE LA ADQUISICIÓN DE SERVICIOS DESAGRADABLES CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS. CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSIÓN DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



<p>Coordinación de Abastecimiento Equipamiento EN Diferenciación de Adquisición de Contratación de Servicios</p>	<p>JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFILICOS AEROBIOES 100 UFC/ML. COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO</p>	<p>26</p>	<p>JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZAD O (250 ML)</p>	<p>22104- 0168</p>	<p>48060209030 1</p>	<p>480</p>	<p>602</p>	<p>090 3</p>	<p>01</p>	<p>PIEZA</p>	<p>276</p>	<p>672</p>	<p>\$36.74</p>
--	---	-----------	---	------------------------	--------------------------	------------	------------	------------------	-----------	--------------	------------	------------	----------------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



<p>Equipo de trabajo DIRECCIÓN DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y ABASTECIMIENTO</p>	<p>Adquisición de bienes y servicios</p>	<p>SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR</p>	<p>DESAGRADABLES. CUANDO SE DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE. ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMÉLICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSIÓN DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRÍTICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES</p>	<p>VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BIANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES</p>	<p>IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS-</p>
--	--	--	--	---	--

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ESPECIFICACIONES
 GENERALES DE ETIQUETADO
 PARA BEBIDAS NO
 ALCOHÓLICAS Y
 ESPECIFICACIONES
 NUTRIMENTALES. DEBE SER
 DE FACIL MANEJO,
 FABRICADO CON MATERIALES
 INOCUOS Y RESISTENTES A
 DISTINTAS ETAPAS DEL
 PROCESO, DE TAL MANERA
 QUE NO REACCIONEN CON EL
 PRODUCTO Y ALTEREN LAS
 CARACTERÍSTICAS
 FÍSICOQUÍMICAS,
 SENSORIALES Y
 MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO
 PROTEJAN DE LA
 CONTAMINACIÓN. DURANTE
 SU EMBALAJE DEBE USAR
 MATERIAL RESISTENTE QUE
 OFREZCA LA PROTECCIÓN
 ADECUADA A LOS ENVASES
 PARA IMPEDIR SU DETERIORO
 EXTERIOR, A LA VEZ QUE
 FACILITE SU MANIPULACIÓN,
 ALMACENAMIENTO Y
 DISTRIBUCIÓN. SE DEBE
 CONSERVAR EN LUGAR
 FRESCO Y SECO A UNA
 TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C,
 NO REQUIERE REFRIGERACIÓN
 NI CONGELACIÓN ANTES DE
 ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA
 CUMPLIR CON LOS
 REQUISITOS DE ETIQUETADO
 NOMBRE GENÉRICO, SABOR,
 DATOS DEL PROVEEDOR,
 CONTENIDO NETO, LOTE,
 FECHA DE CADUCIDAD,
 INFORMACIÓN
 NUTRIMENTAL, ASÍ COMO
 RECOMENDACIONES DEL
 ALMACENAMIENTO Y
 MANEJO. DEBE CONTENER
 LAS LEYENDAS AGITARSE ANTES
 DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO
 DEBE CONSERVARSE EN

[Handwritten signature]



		27	JUGO DE FRUTAS NARANJA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090401	480 602 090 4	01	PIEZA	96	240	\$36.74
--	--	----	---	------------	--------------	---------------	----	-------	----	-----	---------

Coordiación de Abastecimiento

que garantiza el suministro de

de la población en la atención de

de los servicios de salud.

ABIERTO, AUN EN

REFRIGERACION.

JUGO DE NARANJA

ULTRAPASTEURIZADO

HOSPITAL BAJO ESTRUCTA

PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA

EN ENVASE TETRA BRIK

ASEPTICO MULTILAMINADO

DE 250 ML. PARA PACIENTES

HOSPITALIZADOS EN AREAS

AUTORIZADAS. ES EL

PRODUCTO ALIMENTICIO

LIQUIDO OBTENIDO DE LA

EXTRACCION O MOLIENDA DE

LAS FRUTAS MADURAS,

SANAS Y EN BUEN ESTADO,

SIN DILUIR NI FERMENTAR O

CONCENTRADO AL ALTO

VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES

COLADO, PASTEURIZADO.

PUEDA O NO ESTAR

ADICIONADO DE

EDULCORANTES NUTRITIVOS,

COLORANTES NATURALES,

ACEITES ESENCIALES COMO

SABORIZANTES Y

ANTIOXIDANTES, ENVASADOS

EN RECIPIENTES

HERMETICAMENTE CERRADOS

Y SOMETIDOS A UN PROCESO

TERMICO QUE ASEGURE SU

CONSERVACION. LA NOM

ESTABLECE QUE PUEDEN

ESTAR ADICIONADOS DE

CONSERVADORES COMO

METIL PARABEN, PROPIL

PARABEN, ACIDO BENZOICO Y

ACIDO ASCORBICO CON UN

MAXIMO DE 10 MG/ KG.

CARACTERISTICAS FISICAS,

QUIMICAS Y

MICROBIOLOGICAS

MESOFILICOS AEROBIOS 100

UFC/ML, COLIFORMES

TOTALES SIN DESARROLLO,

MOHOS Y LEVADURAS 25

UFC/ML LIBRE DE

CONTAMINANTES QUIMICOS

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento
EQUIPAMIENTO QUE PUEDAN
DEPRECIAR UN RIESGO
PARA LA SALUD

SERVICIOS

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES OLORES, COLOR Y
SABOR CARACTERÍSTICO DEL
FRUTO, LIBRE DE OLORES Y
SABOR

DESAGRADABLES. CUANDO SE
REFIERE A UN PRODUCTO SIN
DILUIR, SE ENTIENDE A NO
EFECTUAR DILUCIONES AL

JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE
A DILUCIONES EFECTUADAS
CUANDO SE ELABORA EL
PRODUCTO A PARTIR DE

CONCENTRADO DE JUGO, EN
CUYO CASO PUEDEN
EFECTUARSE DILUCIONES.
DEBE ESTAR LIBRE DE

FRAGMENTOS DE INSECTOS Y
DE CUALQUIER OTRA
MATERIA EXTRAÑA. DEBEN
ESTAR LIBRES DE OLORES Y

SABORES DESAGRADABLES,
FERMENTADOS,
CARAMELICOS O FETIDO. SU
APARIENCIA DEBE SER DE

LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO,
CON PRESENCIA DE
PARTICULAS EN SUSPENSIÓN
DEL MISMO JUGO. LOS

DEFECTOS DE CALIDAD SE
CLASIFICAN EN CRÍTICOS, CON
LA PRESENCIA DE CUERPOS

EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO
O METALES), DESARROLLO DE
MICROORGANISMOS, MAL
SELLADO DEL PRODUCTO.

DEFECTOS MAYORES
VOLUMEN POR DEBAJO DE LA
NORMA, COLOR, ACIDEZ,

PRESENCIA DE PUNTOS
NEGROS O BLANCOS, MALA
CODIFICACIÓN DEL LOTE Y DE
LA FECHA DE CADUCIDAD.

DEFECTOS MENORES
IMPRESIÓN DEL ENVASE
FUERA O MOVIDA DEL
REGISTRO, COLOR FUERA DEL
ESTANDAR, EL ENVASE DEBE

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos



--	--	--	--	--	--	--	--	--

Coordinación de Abastecimiento de Alimentos de
DEBEN SER LIBRES DE CONTAMINACIÓN
GENÉRICA Y DE SANGRE
 REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD.
 CARACTERÍSTICAS
 SENSORIALES OLORES, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLORES Y SABOR
 DESAGRADABLES. CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE; ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSIÓN DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y
--

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



		29	JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	22104- 0168	48060209050 1	480	602	090 5	01	PIEZA	120	300	\$18.36
--	--	----	---	----------------	------------------	-----	-----	----------	----	-------	-----	-----	---------

JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS DE ABASTECIMIENTO
 EQUIPAMIENTO DEBE CONTENER
 LAS ETIQUETAS AGITRENTA SEIS (36) DE
 PRESENCIA DE UN VASEZ/ABIERTO
 DEBE CONSERVARSE EN
 REFRIGERACION. TIENE VIDA
 MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO
 Y DE 4 DIAS UNA VEZ
 ABIERTO, AUN EN
 REFRIGERACION.
 JUGO DE PIÑA
 ULTRAPASTEURIZADO
 HOSPITAL BAJO ESTRUCTA
 PRESCRIPCION NUTRILOGICA
 EN ENVASE TETRA BRIK
 ASEPTICO MULTILAMINADO
 DE 250 ML. PARA PACIENTES
 HOSPITALIZADOS EN AREAS
 AUTORIZADAS. ES EL
 PRODUCTO ALIMENTICIO
 LIQUIDO OBTENIDO DE LA
 EXTRACCION O MOLIENDA DE
 LAS FRUTAS MADURAS,
 SANAS Y EN BUEN ESTADO,
 SIN DILUIR NI FERMENTAR O
 CONCENTRADO AL ALTO
 VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES
 COLADO, PASTEURIZADO.
 PUEDE O NO ESTAR
 ADICIONADO DE
 EDULCORANTES NUTRITIVOS,
 COLORANTES NATURALES,
 ACEITES ESENCIALES COMO
 SABORIZANTES Y
 ANTIOXIDANTES, ENVASADOS
 EN RECIPIENTES
 HERMETICAMENTE CERRADOS
 Y SOMETIDOS A UN PROCESO
 TERMICO QUE ASEGURE SU
 CONSERVACION. LA NOM
 ESTABLECE QUE PUEDEN
 ESTAR ADICIONADOS DE
 CONSERVADORES COMO
 METIL PARABEN, PROPIL
 PARABEN, ACIDO BENZOICO Y
 ACIDO ASCORBICO CON UN
 MAXIMO DE 10 MG/ KG.
 CARACTERISTICAS FISICAS,
 QUIMICAS Y
 MICROBIOLOGICAS
 MESOFILICOS AEROBIOS 100
 UFC/ML, COLIFORMES

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx

(Handwritten signature and scribbles)



Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx



					<p>Coordinación de Abastecimiento de Alimentos</p> <p>REQUISITOS DEL ENVASE</p> <p>DEBE SER DE MATERIAL INERTES Y RESISTENTE A LA DEFORMACION, CON UNA CAPACIDAD DEL 10% EXCESIVA AL CONTENIDO NOMINAL DEL ENVASE. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO</p>
--	--	--	--	--	---

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



<p>RECOMENDACIONES DEL MANEJO DE ALIMENTOS: LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>										
<p>HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS, LACTEOS, GRASAS ANIMALES O VEGETALES, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, JARABE DE GLUCOSA, PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS, CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN</p>					<p>22.104-0158</p>	<p>480603010000</p>	<p>480 603 010 00</p>	<p>LT</p>	<p>8 20</p>	<p>\$91.26</p>
<p>SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS</p>										

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCENTRALADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos



Coordinación de Abastecimiento
EQUIPAMIENTO PARA LA
OPERACIÓN DE HOSPITALIZACIÓN
CATEDRA DE REEMPLAZO

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 18 ° C, EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA, GRANULOSA O ARENOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME, CREMOSA, NO QUEBRADIZA. EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO. DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION.

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



31	NIEVE DE SABORES (1000 ML)	22104- 0158	48060302000 0	480	603	020 0	00	LT	10	24	\$91.26
<p>CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZUCAR, JUGO Y PULPA DE FRUTAS O BIEN JARABE DE GLUCOSA, ACIDO CITRICO, SAL YODATADA, ESTABILIZANTE, COLORANTE ARTIFICIAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS</p> <p>MESOFILICOS AEROBICOS 1 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO PARA LA ELABORACION DE NIEVE, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARÁ LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA NIEVE</p>											

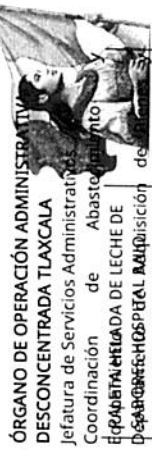
Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



							<p>Coordinación de Abastecimiento de Alimentos</p> <p>EL PRODUCTO DEBE CONTENER IDENTIFICACIÓN DE COMERCIALIZADOR, FECHA DE AUTORIZADA Y FECHA DE ELABORACION. NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.</p>				
32	PALETA HELADA AGUA DE SABOR (120 ML)	22104-0349	480603030000	480	603	0300	<p>PALETA HELADA DE AGUA DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLÓGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. PALETA INDIVIDUAL DE 120 ML, CUBIERTA POR BOLSA INDIVIDUAL METALIZADA, DE POLIETILENO O PAPEL GLASINE, SOSTENIDA POR UN PALO DE MADERA PULIDA O DE PLASTICO FIRME; LAS QUE A SU VEZ ESTARAN EN CAJA COLECTIVA DE CARTON ETIQUETADA LA PALETA HELADA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE. ADICIONADA CON AZUCAR U OTRO EDULCORANTE, ESENCIA DE FRUTAS, FRUTAS FRESCAS, FRUTAS CONSERVADAS O BIEN JUGO DE FRUTAS, SIN INCORPORACION DE AIRE. CARACTERISTICAS FISICAS,</p>	PIEZA	120	300	\$31.32

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

Handwritten signature and blue checkmark



	33	PALETA HELADA LECHE DE SABOR (120 ML)	22104- 0349	48060304000 0	480	603	040	00	<p>Coordinación de Abastecimiento de Equipamiento de Laboratorio de Diagnóstico Hospital, Adquisición de Materiales y Repuestos para el Laboratorio Nutriológica</p> <p>CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. PALETA INDIVIDUAL DE 120 ML, CUBIERTA POR BOLSA INDIVIDUAL METALIZADA, DE POLIETILENO O PAPEL GLASINE, SOSTENIDA POR UN PALO DE MADERA PULIDA O DE PLASTICO FIRME; LAS QUE A SU VEZ ESTARAN EN CAJA COLECTIVA DE CARTON ETIQUETADAES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS, LACTEOS, GRASAS ANIMALES O VEGETALES, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, JARABE DE GLUCOSA, PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS, CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS EN BASE AL SABOR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE PALETA DE LECHE, SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE</p>	120	300	\$38.88
--	----	---	----------------	------------------	-----	-----	-----	----	--	-----	-----	---------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



<p>DEBE SER DE CALIDAD. NO SE DEBE DETERIORAR EN LA EMPAQUECIÓN DE GOMERÍA Y CUBRE DEBES</p>	<p>FABRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARÁ LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA PALETA DEBE SER FIRME, NO QUEBRADIZA. EL ENVASE QUE LA CUBRE NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION</p>										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[Handwritten signature]



Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento

Equipo de Trabajo

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

de Equipos y Herramientas

de Mantenimiento

[Handwritten signature]



<p>Equipo para la preparación de leche con una capacidad de 660 ml. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años.</p>																				
<p>Equipo para la preparación de leche con una capacidad de 660 ml. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años.</p>																				
<p>Equipo para la preparación de leche con una capacidad de 660 ml. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años.</p>																				
<p>Equipo para la preparación de leche con una capacidad de 660 ml. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años.</p>																				
<p>Equipo para la preparación de leche con una capacidad de 660 ml. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años.</p>																				
<p>Equipo para la preparación de leche con una capacidad de 660 ml. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años. Debe tener una vida útil mínima de 3 años.</p>																				

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



VIDRIO O PET DE 370 ML + 30 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZUCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFÍLICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR. DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI 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 PUEDA SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN SOBRE LOS MISMOS. PARA SU

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



38	COCADA (30 G)	22104-0059	48060602000	480	606	020	00	PIEZA	288	720	\$15.12
<p>COCADA HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA POR PIEZA O RACION, DE 30 G ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPER ENCERADO O PLÁSTICO. LA COCADA ES EL DULCE ELABORADO CON COCO RAYADO, LECHE, AZÚCAR 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 CARTÓN O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIÉN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature and blue stamp]



39	GOMITAS DE DULCE	23801-0025	48060704000	480 607 040 0	PIEZA
					10
					4
					\$199.80

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Matepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



41	PALANQUETA DE PEPITA (30 G)	22104-0349	480607070000	480	607	0700	00	PIEZA	360	900	\$20.52
<p>PALANQUETA DE PEPITA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTAS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON LA SEMILLA DE CALABAZA (PEPITA) DE BUENA CALIDAD, ENTERA Y LIMPIA, LIBRE DE PLAGAS, MEZCLADA CON AZÚCAR, MOLDEADA Y SECADA. ESTÁN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS. EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIENTE ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTÓN O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIÉN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



<p>Coordinación de Abastecimiento de Equipos y Materiales de Consumo para el Hospital General de Tlaxcala, S.S. de C.V. (HOSPITAL GENERAL DE TLAXCALA, S.S. DE C.V.)</p> <p>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.</p>																
<p>PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA 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</p>																
<p>PALETAS DE DULCE (1000 G)</p>																
<p>22104-0349</p>																
<p>48060708000</p>																
<p>480 607 080 00</p>																
<p>42</p>																

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



43	SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMIBAR	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR (800 G)	22104- 0114	48060801000 0	480	608	010 0	00	LATA	336	840	\$84.78
<p>NUTRIOLÓGICA. 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 ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, 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 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE</p>												

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento de Alimentos

44	GUAYABA EN ALMIBAR (800 G)	22104-0127	48060802000	480	608	020	00	LATA	84	192	\$91.80
<p>GUAYABA EN ALMIBAR</p> <p>USO EN CONTINGENCIAS</p> <p>AUTORIZADAS POR LA</p> <p>NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE GUAYABA (TALISIA OLIVAEFORMIS), CON SUS VARIETADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, MONDADAS, SOMETIDA A UNA PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES</p> <p>MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS</p> <p>PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG.</p> <p>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.</p> <p>ANTIESPUMANTE</p> <p>DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES</p> <p>ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



Jefatura de Servicios Administrativos y Abastecimiento
Equipo de ALMIBAR HOSPITAL Y
DE ALMIBAR DE ESPECIFICACIONES de
PRESERVAION Servicios

46	PERA EN ALMIBAR (800 G)	22104-0127	480608040000	480	608	0400	00	12	24	\$91.80
<p>NUTRIOLÓGICA. 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 ESTANADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PERAS SUS VARIETADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, 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 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO</p>										

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento

Equipo de REBANADAS EN

DE ALMIBAR HOSPITAL Adquisición de

CGH/HERBIA/BA/SE/ESTRIBETA

PRESCRIPCIÓN

NUTRIOLÓGICA. PARA

GUARDERIAS EN ESTOCK PARA

USO EN CONTINGENCIAS

AUTORIZADAS POR LA

NORMATIVA LATA DE 850 G +

80 G CON RECUBRIMIENTO

INTERIOR ANTICORROSIVO YA

SEA PLASTICO O CON

CUBIERTA ESTANADA. ES EL

PRODUCTO ALIMENTICIO

PREPARADO CON PINAS

(ANANAS SATIVUS S),

MADURAS, SANAS, FRESCAS,

LIMPIAS Y MONDADAS.

SOMETIDAS A UN PROCESO

TERMICO, EMPLEADO JARABE

COMO MEDIO LIQUIDO Y

ENVASADAS

HERMETICAMENTE. DEBEN

CUMPLIR CON LAS

SIGUIENTES

ESPECIFICACIONES

MESOFILICOS ANAEROBIOS,

AEROBIOS, 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,

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 500

MG/KG, ACENTUADORES DEL

SABOR BENZOATO DE SODIO

1000 MG/KG, DIOXIDO DE

AZUFRE Y METIL PARABENO

47	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR (800 G)	22104- 0127	48060805000 0	480	608	050 0	00	LATA	96	240	\$82.08
----	---	----------------	------------------	-----	-----	----------	----	------	----	-----	---------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



						<p>Equipamiento DEBEN TENER DISEÑO Y FABRICACIÓN DE CÓMPARTIMENTOS RESERVADOS</p> <p>CARBONATO DE POTASIO, CITRATO 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 DECRECIANTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.</p>			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

[Handwritten signature]

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



48	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR (800 G)	22104-0127	48060805010 1	480	608	050 1	01	LATA	48	120	\$82.08
----	----------------------------------	------------	------------------	-----	-----	----------	----	------	----	-----	---------

COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
 GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS
 AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTANADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES
 MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES
 AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO 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 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCENTRALADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento

Equipo de Trabajo

Departamento de Adquisición de

Centros de Atención

de Salud

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

de Tlaxcala

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx



49	SUBGRUPO 609 GELATINA	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (120 G)	2210014 2	48060901000 0	480	609	010 0	00	SOBRE	2304	5760	\$19.44
----	-----------------------------	--	--------------	------------------	-----	-----	----------	----	-------	------	------	---------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

Handwritten signature and blue mark



		2210014 2	48060902000 0	480	609	020 0	00	SOBRE	96	240	\$28.08
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE 48060902000 0 2210014 2 480 609 020 0 00 SOBRE 96 240 \$28.08								Coordinación de Abastecimiento y Jefatura de Servicios Administrativos EQUIPO PARA PARENTE, LIBRE DE MATERIAS EMERGENCIAS CERTIFICADO EN 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, CENIZAS 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, OLORES 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. POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE			

Libramiento Poniente Av. Politecnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492

www.imss.gob.mx

Handwritten signature



DE LECHE (120 G)																																															
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



	53	MERMELADA DE DURAZNO (470 G)	22104-0361	480610020000	480	610	020	00	FRASCO	12	24	\$72.36
--	----	------------------------------	------------	--------------	-----	-----	-----	----	--------	----	----	---------

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 LA PULPA DE DURAZNOS
 (PRUNUS PERSICA) SANOS,
 LIMPIOS Y CON EL GRADO DE
 MADUREZ ADECUADO, YA
 SEAN FRESCOS O
 CONGELADOS. CON ADICION
 DE AZÚCAR, 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. CARACTERISTICA
 S 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
 DESMENUJADA O EN
 PARTICULAS MUY FINAS.
 CARACTERISTICAS
 SENSORIALES COLOR AMBAR
 DISTRIBUIDO
 UNIFORMEMENTE,
 CONSISTENCIA SEMISOLIDA,

Coordinación de Abastecimiento
 Jefatura de Servicios Administrativos
 Dependencia de Adquisición de Bienes
 MERMELADA DE DURAZNO

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel.: (246)4680492
 www.imss.gob.mx



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento de Alimentos

54	MERMELADA DE FRESA (470 G)	22104-0422	48061003000	480	610	0300	00	FRASCO	24	48	\$69.12
<p>DEVIDRO 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 MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFÍLICOS 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 OLO Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA. DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

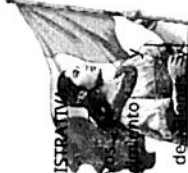
ca



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento de Alimentos
EQUIPO DE CALIDAD Y SABOR. SU
DISEÑO Y MANEJO DEBE GARANTIZAR LA
CALIDAD DEL PRODUCTO Y LA SALUD DEL
CONSUMIDOR. REQUISITOS DE CALIDAD:

SU GELIFICACION (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 MANEJO 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.
--

[Handwritten signature]



Coordinación de Abastecimiento

55	MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G)	22104-0483	48061003010	480	610	030	00	PIEZA	1056	2640	\$7.56
<p>PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO 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 MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFÍLICOS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS DE LA</p>											

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

[Handwritten signature]



56	MERMELADA DE PIÑA (470 G)	22104-0544	480610040000	480	610	0400	00	<p>Coordinación de Abastecimiento de Alimentos</p> <p>Equipo MERMELADA DE PIÑA</p> <p>DE VIDRIO Y/O BOTE DE PLASTICO 470 +80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE LA PULPA DE PIÑA LIMPIA Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEA FRESCA O CONGELADA, 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 AMBAR DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA PIÑA. DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y</p>	12	24	\$699.12
----	---------------------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	---	----	----	----------

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx

Handwritten signature and blue checkmark





El importe máximo adjudicado es de \$2, 728,710.56 (Dos millones setecientos veintiocho mil setecientos diez pesos 56/100 M.N.) Sin impuestos.

El importe mínimo es de \$1, 096,920.38 (Un millón noventa y seis mil novecientos veinte pesos 38/100 M.N.) Sin impuestos.

Objeto del contrato:	ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS QUE GRAVAN IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS (IEPS), EN HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA
Número de contrato:	050GYR041N01425-007
Monto del Contrato:	\$2, 728,710.56 sin impuestos.
Vigencia del Contrato:	15 de febrero al 31 de diciembre de 2025.
Fecha de firma del contrato:	28 de febrero del 2025.
Garantía	indivisible
Porcentaje de garantía:	10%
Monto de la Garantía	\$272,871.05
Fecha para la entrega de la garantía:	10 de marzo del 2025.

Con fundamento en el artículo 46 primer párrafo de la Ley, con la notificación del fallo serán exigibles los derechos y obligaciones y por tanto la presente surte para el licitante seleccionado y efectos de notificación en forma y por ello se compromete y obliga a firmar el contrato y sus anexos, conforme a lo estipulado en el artículo 46 de la Ley, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. s/n San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110; así mismo se compromete y obliga a entregar al Instituto en el plazo indicado la garantía de cumplimiento del contrato establecida por el artículo 48 fracción II de la Ley, quedando apercibido en términos del artículo 46 de la Ley.

Se hace del conocimiento al licitante adjudicado que deberá presentar un día hábil posterior a la emisión del fallo y conforme a lo previsto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, **opiniones en sentido positivo y vigentes** de los siguientes documentos: **Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales (SAT)**, conforme a lo dispuesto por la Regla 2.1.28 en concordancia con la regla 2.1.24 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2024 publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 29 de diciembre de 2023; la **Opinión de Cumplimiento en materia de Seguridad Social (vigencia de quince días naturales)**, Acuerdo número ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR, publicado en el DOF el 04 de mayo de 2023) y la **Constancia de Situación Fiscal en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos** (Acuerdo por el que se emiten las "Reglas para la obtención de la constancia de

Handwritten signature and blue checkmark





situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de amortizaciones", publicado Diario Oficial de la Federación, el 28 de junio de 2017); en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. S/n San Diego Metepec, Tlaxcala C.P. 90110, en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

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 licitantes que no hayan asistido a este acto, copia de esta Acta en: la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. s/n San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110, 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, siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes, acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. Este procedimiento sustituye a la notificación personal, también estará disponible en la dirección electrónica www.upcp-compranet.buengobierno.gob.mx.

Después de dar lectura a la presente Acta, se dio por terminado este acto siendo las 11 horas con 10 minutos del mismo día, mes y año de su inicio.

Esta Acta consta de 106 hojas, firmando para los efectos legales y de conformidad, los asistentes a este acto, quienes reciben copia de la misma.

POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL:

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Dr. Oscar Rolando Ávila Galván	Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento	
Alejandro Martínez Roa	Encargado de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios en términos del oficio 30900150100/439/2024	
Guillermo Villanueva García	Supervisor de Proyectos	

POR EL ORGANO INTERNO DE CONTROL

NO ASISTIÓ REPRESENTACIÓN

POR LA JEFATURA DE SERVICIOS JURIDICOS

NO ASISTIÓ REPRESENTACIÓN

-----FIN DEL ACTA -----

