

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VÍVERES), I. ABARROTOS, V. CARNES INDUSTRIALIZADAS, VI FRUTAS Y VERDURAS, XI LÁCTEOS Y DERIVADOS, PARA LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES No. 14, CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES", QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, QUE EN LO SUCESIVO SE DENOMINARÁ "EL INSTITUTO", REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL DR. VÍCTOR BERNAL DOLORES, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR DE LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES No. 14, CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES", Y POR LA OTRA LA PERSONA MORAL Y/O COMPAÑÍA CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V., REPRESENTADA POR EL C. VÍCTOR MANUEL MEDRANO JUÁREZ, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

I. "EL INSTITUTO", MANIFIESTA POR CONDUCTO DE SU REPRESENTANTE QUE:

1.1 ES UN ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIOS, QUE TIENE A SU CARGO LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL SEGURO SOCIAL, COMO UN SERVICIO PÚBLICO DE CARÁCTER NACIONAL, EN TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 4º Y 5º DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL.

ESTA FACULTADO PARA CONTRATAR LOS BIENES Y/O SERVICIOS NECESARIOS PARA OTORGAR ATENCIÓN MÉDICA, ASÍ COMO PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS BIENES DE SU PROPIEDAD, EN TÉRMINOS DE LA LEGISLACIÓN VIGENTE, PARA LA CONSECUCCIÓN DE LOS FINES PARA LOS QUE FUE CREADO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 25], FRACCIÓN V DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL.

1.2 EL DR VÍCTOR BERNAL DOLORES, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, SE ENCUENTRA FACULTADO PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO EN REPRESENTACIÓN DE "EL INSTITUTO", DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 263, 264, FRACCIONES IX Y XVII, 268, FRACCIÓN VII, Y 286 H, DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL; 5, 58 FRACCIÓN XI, Y 59, FRACCIÓN VII DE LA LEY FEDERAL DE LAS ENTIDADES PARAESTATALES; ASÍ COMO 31, FRACCIÓN III, RECLAMATO INTERIOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; Y ACREDITA SU PERSONALIDAD CON EL CUARTO TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 91, 298, DE FECHA 26 DE SEPTIEMBRE DE 2019, OTORGADA ANTE LA FE PÚBLICA DEL LIC. BENITO IVÁN CUERRA SILLA, TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA NO. 7 DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

1.3 LA DRA MARITZA DE LA PAZ ROMÁN, DIRECTORA MÉDICA DE LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD, HOSPITAL DE ESPECIALIDADES NO 14, CENTRO MÉDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES" DE "EL INSTITUTO" EN VERACRUZ, VER., INTERVIENE EN LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO COMO TITULAR REPRESENTANTE DEL ÁREA REQUERENTE, EN EL PROCEDIMIENTO DEL CUAL SE DERIVA ESTE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 2 FRACCIÓN II DEL RECLAMATO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y NUMERAL 4.24 Y 5.3.1 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.

1.4 LA L.N. DORA MARÍA MEJÍA SÁNCHEZ, JEFA DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES NO 14, C.M.N. "ADOLFO RUIZ CORTINES" INTERVIENE EN EL PRESENTE CONTRATO COMO ADMINISTRADOR DEL MISMO Y SERÁ RESPONSABLE DE VIGILAR, SUPERVISAR Y DAR SECUIMIENTO AL CORRECTO, OPORTUNO Y PUNTUAL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS CONTRAÍDOS POR "EL PROVEEDOR", ASÍ COMO, DE LAS ACCIONES A EMPRENDER POR EL INCUMPLIMIENTO DE ÉSTOS, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL PENÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 84 DEL RECLAMATO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO E, INCISO C) DEL NUMERAL 5.3.15 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.

ASÍ TAMBIÉN INTERVIENE EN EL PRESENTE CONTRATO COMO ÁREA TÉCNICA, RESPONSABLE DE HABER EVALUADO QUE LAS CONDICIONES TÉCNICAS OFERTADAS SON LAS MAS CONVENIENTES PARA "EL INSTITUTO", DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 4.25 Y 5.3.9 INCISO C), DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.

PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES Y LA REALIZACIÓN DE SUS ACTIVIDADES, REQUIERE DE LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VÍVERES), L. ABARROTES, V. CARNES INDUSTRIALIZADAS, VI FRUTAS Y VERDURAS, XI LÁCTEOS Y DERIVADOS.

- I.5 EL MTRD VINICIO EDUARDO RAMÓN GUZMÁN, JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO DE LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES NO 14, C.M.N. "ADOLEO RUIZ CORTINES", INTERVIENE EN EL PRESENTE CONTRATO COMO TITULAR DEL ÁREA CONTRATANTE, QUIEN HACE CONSTAR QUE EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN UTILIZADO EN EL PRESENTE CONTRATO, SE ENCUENTRA TOTALMENTE APEGADO A DERECHO, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 5.3.8 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.
- I.6 PARA CUBRIR LAS EROGACIONES QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO, CUENTA CON RECURSOS DISPONIBLES SUFICIENTES, NO COMPROMETIDOS, EN LA CUENTA CENTRAL 42060801, DE CONFORMIDAD CON EL DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL NUMERO 0000000250-2024.
- I.7 EL PRESENTE CONTRATO FUE ADJUDICADO A "EL PROVEEDOR" MEDIANTE EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL NÚMERO LA-50-GYR-050GYR039-N-7-2024, CONVOCADO POR EL DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO DE LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD, HOSPITAL DE ESPECIALIDADES No 14 VERACRUZ, CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLEO RUIZ CORTINES", DE "EL INSTITUTO", LO ANTERIOR Y CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ARTICULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y ARTÍCULOS 3 FRACCIÓN I, 26 ERACCIÓN I, 26 BIS ERACCIÓN II, 27, 28 FRACCIÓN I, 29, 30, 32, 33, 33 BIS, 34, 35, 36, 36 BIS, 37, 38,39,44, 45, 46, 47, 48, 49 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO (LAASSP), SU REGLAMENTO, LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES EN LA MATERIA.
- I.8 CON FECHA 11 DE DICIEMBRE DE 2023, EL DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO DE LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES No. 14, CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLEO RUIZ CORTINES", EMITIÓ EL FALLO DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN MENCIONADO EN LA DECLARACIÓN QUE ANTECEDE.
- I.9 CONFORME A LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 57 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 107 DE SU REGLAMENTO "EL PROVEEDOR" EN CASO DE AUDITORIAS, VISITAS O INSPECCIONES QUE PRACTIQUE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN "EL INSTITUTO", DEBERÁ PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN QUE EN SU MOMENTO SE REQUIERA, RELATIVA AL PRESENTE CONTRATO.
- I.10 DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTICULO 81 ERACCIÓN IV DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EN CASO DE DISCREPANCIA, ENTRE EL CONTENIDO DE LA CONVOCATORIA Y EL PRESENTE INSTRUMENTO, PREVALECE LO ESTABLECIDO EN LA CONVOCATORIA, ASÍ COMO EL RESULTADO DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.
- I.11 PARA EFECTOS LEGALES Y DE NOTIFICACIÓN RELACIONADOS CON EL PRESENTE CONTRATO EN TÉRMINOS DE LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO SEÑALA COMO DOMICILIO PARA TODOS LOS EFECTOS DE ESTE ACTO JURÍDICO EL UBICADO EN AVENIDA CUAUHTÉMOC S/N ENTRE LAS CALLES DE CERVANTES Y PADILLA Y RAZ Y GUZMÁN, COLONIA EORMANDO HOGAR, CÓDIGO POSTAL 91897, EN VERACRUZ, VERACRUZ.
- II. "EL PROVEEDOR" DECLARA QUE:
- II.1 ES UNA PERSONA MORAL CONSTITUIDA DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, SEGÚN CONSTA EN LA ESCRITURA PÚBLICA 36,141 DE FECHA 28 DE OCTUBRE DE 2005, PASADA ANTE LA FE DE LA LICENCIADO JUAN DE DIOS ZAMORA HERNÁNDEZ JÁUREGUI, NOTARIO PÚBLICO 4, VERACRUZ, VERACRUZ; CON ÚLTIMA REFORMA AL ACTA CONSTITUTIVA MEDIANTE LA ESCRITURA PÚBLICA 5,897, DE FECHA 04 DE AGOSTO DEL 2020, CON INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO CORRESPONDIENTE, BAJO EL NÚMERO 614025, FOLIO 23409\*17 EN FECHA 04 DE NOVIEMBRE DE 2005.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD  
HOSPITAL DE ESPECIALIDADES No 14  
CENTRO MÉDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES"  
VERACRUZ, VERACRUZ.

CONTRATO No. D3M0069  
LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL  
NO LA-50-GYR-050GYR039-N-7-2024  
ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS  
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VÍVERES)

- II.2 SE ENCUENTRA REPRESENTADA PARA LA CELEBRACIÓN DE ESTE CONTRATO POR EL C. VÍCTOR MANUEL MEDRANO JUAREZ QUIEN ACREDITA SU PERSONALIDAD MEDIANTE ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 5898 DE FECHA 04 DE AGOSTO DE 2022, PASADA ANTE LA FE DE LA LICENCIADO ISRAEL RAMOS MANGE, NOTARIO PÚBLICO NÚMERO 59, ALVARADO, VERACRUZ, Y MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LAS FACULTADES QUE LE FUERON CONFERIDAS NO LE HAN SIDO REVOCADAS, MODIFICADAS NI RESTRINCIDAS EN FORMA ALGUNA.
- II.3 LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO LE OTORCÓ EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES NÚMERO CBE -051028-DVO, NÚMERO DE REGISTRO PATRONAL [REDACTED], ASÍ COMO CONTAR CON NÚMERO DE PROVEEDOR IMSS 0000121679
- II.4 SUS TRABAJADORES SE ENCUENTRAN INSCRITOS EN EL RÉCIMEN OBLIGATORIO DEL SEGURO SOCIAL, Y SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN EL PAGO DE LAS CUOTAS OBRERO PATRONALES A QUE HAYA LUCAR, CONFORME A LO DISPUESTO EN LA LEY DEL SEGURO SOCIAL. PARA TAL EFECTO, EXHIBE EN ESTE ACTO LA "OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL" DEBIDAMENTE EMITIDA POR EL INSTITUTO, LA CUAL SE ACRECA AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO COMO ANEXO NUMERO 6 (SEIS). DURANTE LA VICENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERA SUSCEPTIBLE DE VERIFICAR QUE "EL PROVEEDOR" SE ENCUENTRE AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL EN CUMPLIMIENTO EN LO PREVISTO EN EL 32-D PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO, CUARTO Y ÚLTIMO PÁRRAFO DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, ASÍ COMO A LO DISPUESTO EN LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL DEL EJERCICIO LO ANTERIOR EN APECO A LOS NUMERALES NUMERAL 4.18 Y 4.19 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
- II.5 CUENTA CON LA OPINIÓN ANTE EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT), RELACIONADA CON EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES EN LOS TÉRMINOS QUE ESTABLECE LA FRACCIÓN I, DE LA RECLA 2.129 y 2.137 DE LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL PARA EL PRESENTE EJERCICIO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 32 D, DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, DEL CUAL PRESENTA COPIA A "EL INSTITUTO", PARA EFECTOS DE LA SUSCRIPCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, LA CUAL SE ACRECA AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO COMO ANEXO NUMERO 7 (SIETE). DURANTE LA VICENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERA SUSCEPTIBLE DE VERIFICAR QUE "EL PROVEEDOR" SE ENCUENTRE AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS EN CUMPLIMIENTO EN LO PREVISTO EN EL 32-D PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO, CUARTO Y ÚLTIMO PÁRRAFO DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, ASÍ COMO A LO DISPUESTO EN LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL DEL EJERCICIO. LO ANTERIOR EN APECO A LOS NUMERALES 4.18 Y 4.19 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
- II.6 CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 16, FRACCIÓN XIX DE LA LEY DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES, EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DEL INFONAVIT, MEDIANTE RESOLUCIÓN RCA-5789-01/17, TOMADA EN SU SESIÓN ORDINARIA NÚMERO 790, DEL 25 DE ENERO DE 2017, APRUEBA EL ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN LAS "RECLAS PARA LA OBTENCIÓN DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE AMORTIZACIONES". POR LO QUE PARA EFECTOS DE CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO EXHIBE CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL COMO ANEXO NÚMERO 8 (OCHO). DURANTE LA VICENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERA SUSCEPTIBLE DE VERIFICAR QUE "EL PROVEEDOR" SE ENCUENTRE AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE INFONAVIT EN CUMPLIMIENTO EN LO PREVISTO EN EL 32-D PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO, CUARTO Y ÚLTIMO PÁRRAFO DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, ASÍ COMO A LO DISPUESTO EN LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL DEL EJERCICIO. LO ANTERIOR EN APECO A LOS NUMERALES 4.18 Y 4.19 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.
- II.7 MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS 50 Y 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.
- II.8 MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE DISPONE DE LA ORGANIZACIÓN, EXPERIENCIA, ELEMENTOS TÉCNICOS, HUMANOS Y ECONÓMICOS NECESARIOS, ASÍ COMO CON LA CAPACIDAD SUFICIENTE PARA SATISFACER DE MANERA EFICIENTE Y ADECUADA LAS NECESIDADES DE "EL INSTITUTO".
- II.9 PARA EFECTOS LEGALES Y DE NOTIFICACIÓN RELACIONADOS CON EL PRESENTE CONTRATO EN TÉRMINOS DE LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES,

ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO SEÑALA COMO DOMICILIO PARA TODOS LOS EFECTOS DE ESTE ACTO JURÍDICO, EL UBICADO EN CALLE PASEO ARMADA DE MÉXICO NÚMERO 338, FRACCIONAMIENTO FLORESTA, VERACRUZ, VERACRUZ, CÓDIGO POSTAL 91940, TELÉFONO 2299803680, CORREO ELECTRÓNICO: [licitaciones@grupobersa.mx](mailto:licitaciones@grupobersa.mx) [bersa.auxventas@gmail.com](mailto:bersa.auxventas@gmail.com)

HECHAS LAS DECLARACIONES ANTERIORES, LAS PARTES CONVIENEN EN OTORGAR EL PRESENTE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES:

#### CLAUSULAS:

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO" SE OBLIGA A ADQUIRIR DE "EL PROVEEDOR" Y ESTE SE OBLIGA A SUMINISTRAR LOS BIENES CUYAS CARACTERÍSTICAS, ESPECIFICACIONES Y CANTIDADES SE DESCRIBEN EN EL ANEXO NÚMERO 1 (UNO), EN EL QUE SE IDENTIFICAN LOS BIENES SUSCEPTIBLES DE SER ADQUIRIDOS.

SEGUNDA.- IMPORTE DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO" CUENTA CON UN PRESUPUESTO MÍNIMO COMO COMPROMISO DE PACO POR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, POR UN IMPORTE DE \$4,308,641.32 (CUATRO MILLONES TRECIENTOS OCHO MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS 32/100 M.N.), Y UN PRESUPUESTO MÁXIMO SUSCEPTIBLE DE SER EJERCIDO POR LA CANTIDAD DE \$10,771,603.31 (DIEZ MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y UN MIL SEISCIENTOS TRES PESOS 31/100 M.N.), DE CONFORMIDAD CON LOS PRECIOS UNITARIOS QUE SE RELACIONAN EN EL ANEXO NÚMERO 1 (UNO).

LAS PARTES CONVIENEN QUE EL PRESENTE CONTRATO SE CELEBRA BAJO LA MODALIDAD DE PRECIOS FIJOS, POR LO QUE EL MONTO DE LOS MISMOS NO CAMBIARÁ DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO

TERCERA.- FORMA DE PAGO.- "EL INSTITUTO" SE OBLIGA A PAGAR A "EL PROVEEDOR", LA CANTIDAD SEÑALADA EN LA CLÁUSULA INMEDIATA ANTERIOR EN PESOS MEXICANOS, A LOS 8 (OCHO) DÍAS NATURALES PARA ALIMENTOS PERECEDEROS Y 20 (VEINTE) DÍAS NATURALES PARA ABARROTES, POSTERIORES A LA ENTREGA POR PARTE DE "EL PROVEEDOR", DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

- A) ORIGINAL Y COPIA DE LA FACTURA QUE REÚNA LOS REQUISITOS FISCALES, ESTABLECIDOS EN LA LEY DE LA MATERIA Y EN LA QUE SE INDIQUE LOS BIENES ENTREGADOS, NUMERO DE PROVEEDOR, NÚMERO DEL CONTRATO, EN SU CASO, EL DOCUMENTO QUE AMPARE LA ENTREGA DE LOS BIENES, NUMERO(S) DE ALTA(S), NUMERO DE FIANZA Y DENOMINACIÓN SOCIAL DE LA AFIANZADORA RESPECTIVA, ASÍ COMO LA OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL, VICENTE Y POSITIVA, MISMA QUE DEBERÁ SER ENTREGADA EN EL DEPARTAMENTO DE FINANZAS UBICADO EN AVENIDA CUAUHTÉMOC S/N, ENTRE RAZ Y CUZMAN Y CERVANTES Y PADILLA, DE LA COLONIA FORMANDO HOCAR, CÓDIGO POSTAL 91897, VERACRUZ, VERACRUZ.
- B) EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" PRESENTE SU (CFDI) O FACTURA CON ERRORES O DEFICIENCIAS, CONFORME A LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 89 Y 90 DEL RECLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, "EL INSTITUTO" DENTRO DE LOS 3 (TRES) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA RECEPCIÓN DE LA MISMA, INDICARÁ POR ESCRITO A "EL PROVEEDOR" LAS DEFICIENCIAS O ERRORES QUE DEBERÁ CORREGIR. EL PERIODO QUE TRANSCURRA A PARTIR DE LA ENTREGA DEL CITADO ESCRITO Y HASTA QUE "EL PROVEEDOR" PRESENTE LAS CORRECCIONES NO SE COMPUTARÁ DENTRO DE LOS 15 (QUINCE) DÍAS NATURALES ESTIPULADOS PARA EL PAGO AFIANZADORA RESPECTIVA, ASÍ COMO LA OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL, VICENTE Y POSITIVA MISMA QUE DEBERÁ SER ENTREGADA EN EL DEPARTAMENTO DE FINANZAS UBICADO EN AVENIDA CUAUHTÉMOC S/N, ENTRE RAZ Y CUZMÁN Y CERVANTES Y PADILLA, DE LA COLONIA FORMANDO HOCAR, CÓDIGO POSTAL 91897, VERACRUZ, VERACRUZ.
- C) "EL PROVEEDOR" PODRÁ OPTAR PORQUE "EL INSTITUTO" EFECTÚE EL PACO DE LOS BIENES SUMINISTRADOS, A TRAVÉS DEL ESQUEMA ELECTRÓNICO INTRABANCARIO QUE EL IMSS TIENE EN OPERACIÓN, CON LAS INSTITUCIONES BANCARIAS SIGUIENTES: BANAMEX, S.A., BBVA, BANCOMER, S.A., BANORTE, S.A. Y SCOTIABANK INVERLAT, S.A., PARA TALEFECTO DEBERÁ PRESENTAR EN EL DEPARTAMENTO DE FINANZAS UBICADO EN AVENIDA CUAUHTÉMOC S/N, ENTRE RAZ Y GUZMAN Y CERVANTES Y PADILLA, DE LA COLONIA FORMANDO HOGAR, CÓDIGO POSTAL 91897, VERACRUZ, VER., PETICIÓN ESCRITA INDICANDO: RAZON SOCIAL, DOMICILIO

FISCAL, NÚMERO TELEFÓNICO Y FAX, NOMBRE COMPLETO DEL APODERADO LEGAL CON FACULTADES DE COBRO Y SU FIRMA, NÚMERO DE CUENTA DE CHEQUES (NÚMERO DE CLAVE BANCARIA ESTANDARIZADA), BANCO, SUCURSAL Y PLAZA, ASÍ COMO NÚMERO DE PROVEEDOR ASIGNADO POR EL IMSS.

EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" SOLICITE EL ABONO EN UNA CUENTA CONTRATADA EN UN BANCO DIFERENTE A LOS ANTES CITADOS (INTERBANCARIO), EL IMSS REALIZARÁ LA INSTRUCCIÓN DE PAGO EN LA FECHA DE VENCIMIENTO DEL CONTRA-RECIBO Y SU APLICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE, DE ACUERDO CON EL MECANISMO ESTABLECIDO POR CECOBAN

ANEXO A LA SOLICITUD DE PAGO ELECTRÓNICO (INTRABANCARIO E INTERBANCARIO) "EL PROVEEDOR" DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA DE LA CÉDULA DEL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL; LOS ORIGINALES SE SOLICITAN ÚNICAMENTE PARA COTEJAR LOS DATOS Y LES SERÁN DEVUELTOS EN EL MISMO ACTO.

ASI MISMO, "EL INSTITUTO" ACEPTARÁ DE "EL PROVEEDOR", QUE EN EL SUPUESTO DE QUE TENGA CUENTAS LIQUIDAS Y EXIGIBLES A SU CARGO, APLICARLAS CONTRA LOS ADEUDOS QUE, EN SU CASO, TUVIERA POR CONCEPTO DE CUOTAS OBRERO PATRONALES, CONFORME A LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 40 B, DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL.

"EL PROVEEDOR" QUE CELEBRE CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS DE COBRO, DEBERÁ NOTIFICARLO A "EL INSTITUTO", CON UN MÍNIMO DE 5 (CINCO) DÍAS NATURALES ANTERIORES A LA FECHA DE PAGO PROGRAMADA, ENTREGANDO INVARIABLEMENTE UNA COPIA DE LOS CONTRA-RECIBOS CUYO IMPORTE SE CEDE, ADEMÁS DE LOS DOCUMENTOS SUSTANTIVOS DE DICHA CESIÓN, DE IGUAL FORMA EL QUE CELEBRE CONTRATO DE CESIÓN DE DERECHOS DE COBRO A TRAVÉS DE FACTORAJE FINANCIERO CONFORME AL PROGRAMA DE CADENAS PRODUCTIVAS DE NACIONAL FINANCIERA, S.N.C, INSTITUCIÓN DE BANCA DE DESARROLLO

EL PAGO DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS QUEDARÁ CONDICIONADO PROPORCIONALMENTE AL PAGO QUE "EL PROVEEDOR" DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO

NO SE OTORGARÁN ANTICIPOS PARA EL TRÁMITE DE PAGO "EL PROVEEDOR" DEBERÁ EXPEDIR SUS COMPROBANTES FISCALES DIGITALES POR INTERNET (CFDI) EN EL ESQUEMA DE FACTURACIÓN ELECTRÓNICA, CON LAS ESPECIFICACIONES NORMADAS POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT)

EL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ QUIEN DARÁ LA AUTORIZACIÓN PARA QUE EL DEPARTAMENTO DE FINANZAS PROCEDA A SU PAGO DE ACUERDO A LO NORMADO EN EL ANEXO CUENTAS CONTABLES DEL "PROCEDIMIENTO PARA LA RECEPCIÓN, GLOSA Y APROBACIÓN DE DOCUMENTOS PARA TRÁMITE DE PAGO Y CONSTITUCIÓN DE FONDOS FIJOS".

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A NO CANCELAR ANTE EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT) LOS COMPROBANTES FISCALES DIGITALES (CFDI) A FAVOR DE "EL INSTITUTO" PREVIAMENTE VALIDADOS EN EL PORTAL DE SERVICIOS A PROVEEDORES, SALVO JUSTIFICACIÓN Y COMUNICACIÓN POR PARTE DEL MISMO AL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO PARA SU AUTORIZACIÓN EXPRESA, DEBIENDO ESTE INFORMAR A LAS ÁREAS DE TRÁMITE DE EROGACIONES DE DICHA JUSTIFICACIÓN Y REPOSICIÓN DEL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL EN SU CASO.

"EL PROVEEDOR" QUEDA OBLIGADO A ENTREGAR A "EL INSTITUTO" JUNTO CON EL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL DE COBRO RESPECTIVO, LA "OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL" VIGENTE Y POSITIVA.

"EL PROVEEDOR" PARA EFECTOS DE TRANSFERIR LOS DERECHOS DE COBRO DEBERÁ CONTAR CON EL CONSENTIMIENTO DE "EL INSTITUTO" PARA LO CUAL DEBERÁ NOTIFICARLO POR ESCRITO A "EL INSTITUTO" A TRAVÉS DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO CON UN MÍNIMO DE 5 (CINCO) DÍAS NATURALES ANTERIORES A LA FECHA DE PAGO PROGRAMADA, EL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO O EN SU CASO EL TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE, DEBERÁ ENTREGAR LOS DOCUMENTOS SUSTANTIVOS DE DICHA CESIÓN EL ÁREA RESPONSABLE DE AUTORIZAR DICHA CESIÓN.

EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" RECIBA PAGOS EN EXCESO, DEBERÁ REINTEGRAR LAS CANTIDADES PAGADAS EN EXCESO, MÁS LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, CONFORME A LA TASA QUE ESTABLEZCA LA LEY DE INGRESOS DE LA FEDERACIÓN, EN LOS CASOS DE PRÓRROGA PARA EL PAGO DE CRÉDITOS FISCALES LOS INTERESES SE CALCULARÁN SOBRE LAS CANTIDADES PAGADAS EN EXCESO Y SE COMPUTARÁN POR DÍAS NATURALES DESDE LA FECHA DE SU ENTREGA HASTA LA FECHA EN QUE SE PONGAN EFECTIVAMENTE LAS CANTIDADES A DISPOSICIÓN DE "EL INSTITUTO".

EL PAGO QUEDARÁ CONDICIONADO AL DESCUENTO QUE "EL INSTITUTO" EFECTUARÁ A "EL PROVEEDOR" POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES Y/O DEDUCCIONES APLICABLES, EN EL ENTENDIDO DE QUE EN EL SUPUESTO DE QUE SEA RESCINDIDO EL CONTRATO, NO PROCEDERÁ EL COBRO DE DICHAS PENALIZACIONES, NI LA CONTABILIZACIÓN DE LAS MISMAS PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 95 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

SI CON MOTIVO DE LA TRANSFERENCIA DE LOS DERECHOS DE COBRO SOLICITADA POR "EL PROVEEDOR" SE ORIGINA UN RETRASO EN EL PAGO, NO PROCEDERÁ EL PAGO DE LOS GASTOS FINANCIEROS A QUE HACE REFERENCIA EL ARTICULO 51 DE LA "LAASSP".

CUARTA.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.- "EL PROVEEDOR" SE COMPROMETE A SUMINISTRAR A "EL INSTITUTO" LOS BIENES QUE SE MENCIONAN EN EL ANEXO NUMERO 1 (UNO), EL CUAL ES RUBRICADO POR LAS PARTES Y FORMA PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE CONTRATO, DENTRO DE LOS PLAZOS SENALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGAS Y EN EL HORARIO ESTABLECIDO, DE ACUERDO AL ANEXO NÚMERO 2 (DOS), DEL PRESENTE CONTRATO.

LOS BIENES CONSIDERADOS EN EL ANEXO NUMERO 1 (UNO), DEBERÁN SER ENTREGADOS Y DISTRIBUIDOS DENTRO DEL PLAZO ESTABLECIDO EN EL ANEXO NÚMERO 2 (DOS), EN EL LUGAR QUE SE INDICA EN LA ORDEN DE COMPRA CORRESPONDIENTE DEL SISTEMA DE PLANEACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS (PLACA), RESPETANDO LOS HORARIOS ESTABLECIDOS EN DICHO ANEXO.

LAS ÓRDENES DE COMPRA IDENTIFICADAS EN EL ANEXO NUMERO 3 (TRES), SERÁN EMITIDAS CON UNA ANTICIPACIÓN DE 8 (OCHO) DÍAS NATURALES ANTES DE LA ENTREGA DE LOS BIENES, SERÁN MECANIZADAS POR CLAVE Y GRUPO DE ALIMENTOS, PARA LO CUAL "EL PROVEEDOR" DEBERÁ ACUDIR AL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE "EL INSTITUTO" A RECOGERLAS PARA SU ATENCIÓN Y ENTREGA OPORTUNA, O BIEN, SERÁN ENVIADAS VÍA CORREO ELECTRÓNICO A LA DIRECCIÓN QUE HAYA DISPUESTO EN SU ACREDITACIÓN, PARA LO CUAL, LA CONFIRMACIÓN DE RECEPCIÓN ELECTRÓNICA, SERÁ EL ACUSE DE RECEPCIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA.

LOS BIENES PODRÁN SER REQUERIDOS EN EL FORMATO ND-15 SOLICITUD O CANCELACIÓN DE ALIMENTOS A "EL PROVEEDOR", EXCLUSIVAMENTE SOLICITUD EXTRAORDINARIA O CANCELACIÓN DE ALIMENTOS. LA CANCELACIÓN DE RENGLONES/PRODUCTOS, SERÁ NOTIFICADA CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN MEDIANTE EL FORMATO ND-15, VÍA TELEFÓNICA Y/O ENTREGADO PERSONALMENTE Y/O VÍA CORREO ELECTRÓNICO, POR MEDIO DE LA JEFATURA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UMAE VERACRUZ

EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE "EL INSTITUTO", ENTREGARÁ A "EL PROVEEDOR" LA ORDEN DE COMPRA EN ORIGINAL Y COPIA MECANIZADO, DEBIENDO FIRMAR A LA RECEPCIÓN DE LA REFERIDA ORDEN DE COMPRA, O BIEN, SERÁN ENVIADAS VÍA CORREO ELECTRÓNICO A LA DIRECCIÓN DE "EL PROVEEDOR", PARA LO CUAL, LA CONFIRMACIÓN DE RECEPCIÓN ELECTRÓNICA, SERÁ EL ACUSE DE NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA.

PARA EL CASO DEL PAN FRESCO, LAS ÓRDENES DE COMPRA SE EMITIRÁN Y ENTREGARÁN DIARIAMENTE AL PROVEEDOR POR CONDUCTO DEL PERSONAL AUTORIZADO PARA TAL EFECTO EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UMAE VERACRUZ

"EL INSTITUTO", PODRÁ EVALUAR EL DESEMPEÑO DE "EL PROVEEDOR", MIDIENDO SU NIVEL DE CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA OPORTUNA DE LOS BIENES, DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO. DICHA INFORMACION SE HARÁ DEL CONOCIMIENTO DEL MISMO. LA EVALUACIÓN SERÁ REALIZADA POR LA JEFA DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, EN

LA CUAL "EL PROVEEDOR" REALIZARÁ LA ENTREGA DE LOS BIENES, CONFORME AL ANEXO NÚMERO 5 (CINCO), DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

#### CONDICIONES DE ENTREGA

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ ENTREGAR EN EL ALMACÉN DE VÍVERES DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE "EL INSTITUTO", A PARTIR DEL INICIO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, UNA RELACIÓN DEL PERSONAL QUE TENDRÁ ACCESO A LAS INSTALACIONES DE "EL INSTITUTO", Y QUE A NOMBRE DE "EL PROVEEDOR" PODRÁ RECIBIR Y ENTREGAR DOCUMENTOS CON "EL INSTITUTO", QUE CONTENGA NOMBRE COMPLETO Y CARGO, CONJUNTAMENTE CON LA COPIA SIMPLE DE LOS GAFETES QUE LOS IDENTIFICA, DEBIDAMENTE FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE "EL PROVEEDOR", EN CASO DE ALGUNA MODIFICACIÓN DEL PERSONAL SEÑALADO DEBERÁ ACTUALIZAR DICHA RELACIÓN.

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ SURTIR DIARIAMENTE DE LUNES A SÁBADO, Y/O LOS DOMINGOS, EN LOS HORARIOS DE ENTREGA DE ACUERDO AL ANEXO NÚMERO 2 (DOS).

LOS PRODUCTOS A ENTREGAR DEBERÁN APEGARSE A LA PRESENTACIÓN REQUERIDA, CRITERIOS DE CALIDAD QUE SE INDICAN EN EL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS, QUE SE PUEDE CONSULTAR EN LA PÁGINA WEB DEL IMSS, EN LA SECCIÓN DE CUADROS BÁSICOS, RENGLÓN ALIMENTOS.

LOS BIENES AL MOMENTO DE SER ENTREGADOS POR "EL PROVEEDOR" EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, A TRAVÉS DE ORDEN DE COMPRA ANEXO NÚMERO 3 (TRES), DEBERÁN CUMPLIR CON LAS CONDICIONES DE TRANSPORTACIÓN E HIGIENE QUE PERMITAN LA CORRECTA DISTRIBUCIÓN, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS MISMOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE CONTRATO.

LOS ALIMENTOS QUE SEAN SUMINISTRADOS REBANADOS O QUE POR EL GRAMAJE REQUERIDO NO PUEDAN SER ENTREGADOS EN SU ENVASE PRIMARIO, "EL PROVEEDOR" DEBERÁ IDENTIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS EN LO INDIVIDUAL SEGÚN LA PRESENTACIÓN CON LOS SIGUIENTES DATOS:

- MARCA COMERCIAL.
- NOMBRE GENÉRICO Y ESPECÍFICO.
- FECHA DE FABRICACIÓN Y CADUCIDAD
- NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE.
- NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR.
- FECHA DE REBANADO O CORTE.
- PESO NETO.

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ ENTREGAR LOS ALIMENTOS EN CAJAS DE ESTIBA, DE PLÁSTICO, HIELERAS TÉRMICAS, RECIPIENTES O ENVASES ESPECIALES, CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL GRUPO DE ALIMENTOS, O PRODUCTO EN CONDICIONES ADECUADAS DE HIGIENE Y PRESENTACIÓN, COMO LO INDICA EL CUADRO BÁSICO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS.

LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR Y ENTREGAR AL IMSS LOS ALIMENTOS DEBERÁN TENER CAJAS SECAS CERRADAS QUE LOS PROTEJAN DEL CLIMA EXTERIOR, INCIENCIAS AMBIENTALES Y DEMÁS AGENTES QUE PUEDAN PONER EN RIESGO LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS, NO SE PERMITIRÁ LA ENTREGA EN CAMIONETAS ABIERTAS Y EXPUESTAS AL SOL. ADEMÁS, LOS VEHÍCULOS DEBERÁN DE ESTAR EN ÓPTIMO ESTADO Y EN CONDICIONES HIGIÉNICAS, Y LOS PRODUCTOS QUE POR SUS CARACTERÍSTICAS REQUIERAN REFRIGERACIÓN DEBERÁN SER TRANSPORTADOS EN VEHÍCULOS CON CAJAS REFRIGERADAS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN DE ENTRE +2°C A +8°C DE REFRIGERACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEÑALADA EN ESTA CONVOCATORIA, ASÍ COMO, LOS OTROS PRODUCTOS QUE POR SUS CARACTERÍSTICAS LO REQUIERAN

EL PERIODO MÁXIMO DE CADUCIDAD DE LOS ALIMENTOS A ENTREGAR DEBE SER DE ACUERDO A LA SIGUIENTE TABLA:

SUBGRUPO	PERIODO MÁXIMO DE CADUCIDAD
DERIVADOS LÁCTEOS	UN MES
PAN DE CAJA	15 DÍAS
TORTILLA INDUSTRIALIZADA	1 SEMANA
NIEVES Y HELADOS	UN MES
ABARROTOS (CEREALES, LEGUMINOSAS, AZÚCARES, CONDIMENTOS)	TRES MESES
LECHE FLUIDA ULTRA PASTEURIZADA	TRES MES
JUGOS Y CONCENTRADOS	TRES MESES
CARNE EN GENERAL Y HUEVO	EN CARNES FRESCAS SE EVALUAN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS HUEVO 1 SEMANA
PRODUCTOS DE SALCHICHONERÍA	1 SEMANA
FRUTAS Y VEGETALES	SE EVALUAN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

LA TRANSPORTACIÓN DE LOS BIENES, LAS MANIOBRAS DE CARGA Y DESCARCA EN EL ANDÉN DEL LUGAR DE ENTREGA SERÁN A CARGO DE "EL PROVEEDOR", ASÍ COMO EL ASEGURAMIENTO DE LOS BIENES, HASTA QUE ESTOS SEAN RECIBIDOS DE CONFORMIDAD POR "EL INSTITUTO".

DURANTE LA RECEPCIÓN, LOS BIENES ESTARÁN SUJETOS A UNA VERIFICACIÓN VISUAL ALEATORIA, CON OBJETO DE REVISAR QUE SE ENTREGUEN CONFORME A LA (S) MARCA (S) DECLARADA (S), PRESENTACIÓN REQUERIDA Y CRITERIOS DE CALIDAD QUE SE INDICAN EN EL CUADRO BÁSICO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS, CONSIDERANDO CANTIDAD, EMPAQUES Y ENVASES EN BUENAS CONDICIONES, ASÍ COMO, QUE EN EL CASO DE LOS BIENES QUE REQUIEREN DE REFRIGERACIÓN SE ENCUENTREN ENTRE +2°C A +4°C.

CABE RESALTAR QUE MIENTRAS NO SE CUMPLA CON LAS CONDICIONES DE ENTREGA ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONTRATO, "EL INSTITUTO" NO DARÁ POR RECIBIDOS Y ACEPTADOS LOS BIENES

EL PERSONAL QUE HACE LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS, DEBERÁ PRESENTARSE EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE (ROPA LIMPIA O BATA DE TRABAJO LIMPIA, Y ASEO PERSONAL PARA LA ENTREGA, USAR CUBRE BOCA Y MALLA CUBRE CABELLO) Y ACOMPAÑADOS DE SU GAFETE DE IDENTIFICACIÓN.

DE LOS PRODUCTOS QUE NO SE TENGA EXISTENCIA Y NO LOS VAYA A SURTIR "EL PROVEEDOR", DEBERÁ ÉSTE ENTREGAR AL ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA "NEGATIVA DE SUMINISTRO" CON 48 (CUARENTA Y OCHO) HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE LA COMPRA ALTERNA EVITANDO LA MODIFICACIÓN DE LAS DIETAS Y EL DAÑO A LOS DERECHAHABIENTES.

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ ENTREGAR JUNTO CON LOS BIENES: COPIA ORDEN DE COMPRA ANEXO NÚMERO 3 (TRES).

VERIFICACIÓN DE CALIDAD

"EL INSTITUTO", PODRÁ REALIZAR PROGRAMAS DE VERIFICACIÓN, A TRAVÉS DEL PERSONAL QUE DESIGNA EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, PARA COMPROBAR QUE SE CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES VIGENTES, APLICANDO LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA, CONFORME AL ANEXO NÚMERO 4 (CUATRO).

DICHA VERIFICACIÓN, SE PODRÁ INICIAR A PARTIR DE QUE SE REALICE LA PRIMERA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN, EN CASO DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN FUERA DE ESPECIFICACIONES SE PROCEDERÁ AL CANJE O DEVOLUCIÓN (RECHAZO).

ASÍ MISMO "EL INSTITUTO" PODRÁ VERIFICAR EN CUALQUIER MOMENTO LOS ALMACENES O BODEGAS DE ALIMENTOS PROPIOS DE "EL PROVEEDOR".

TODOS LOS COSTOS QUE SE GENEREN POR CONCEPTO DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, QUEDARÁN A CARGO DE "EL PROVEEDOR".

DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, "EL INSTITUTO" PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE CALIDAD DE LOS BIENES A "EL PROVEEDOR", DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA LEY FEDERAL SOBRE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN.

QUINTA.- CANJE DE LOS BIENES RECIBIDOS.- "EL INSTITUTO", POR CONDUCTO DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, SOLICITARÁ EL CANJE DE LOS ALIMENTOS QUE SUMINISTRE "EL PROVEEDOR", CUANDO SE ENCUENTREN EN EL SIGUIENTE SUPUESTO:

- A) POR NO ENTREGAR LA(S) MARCA(S) OFERTADA (S), O BIEN NO CUMPLAN CON LAS NORMAS DE RECEPCION, O PRESENTEN DEFECTOS DE CALIDAD, HASTA 24 (VEINTICUATRO) HORAS DESPUÉS DE LA RECEPCIÓN. CUANDO SE COMPRUEBE QUE, POR LA NATURALEZA PROPIA DEL ALIMENTO, Y NO OBSTANTE, HABER SIDO MANTENIDO CONFORME A LAS CONDICIONES ADECUADAS DE TEMPERATURA, ÉSTE SUFRA ALTERACIONES FÍSICO-QUÍMICAS.
- B) EL HORARIO DE CANJE SERÁ DE LAS 7:00 A LAS 11:00 HORAS, DESPUÉS DEL REPORTE DE LOS USUARIOS.
- C) "EL PROVEEDOR" DEBERÁ RECIBIRLOS Y RETIRARLOS DE LAS INSTALACIONES DE "EL INSTITUTO", A LAS 48 (CUARENTA Y OCHO) HORAS SIGUIENTES A LA RECEPCIÓN.
- D) EN EL SUPUESTO DE QUE "EL PROVEEDOR" NO RETIRE LOS PRODUCTOS CON MOTIVO DEL CANJE Y/O RECHAZO DE LOS BIENES EN EL PLAZO CONVENIDO, "EL INSTITUTO" PODRÁ DESTRUIR O DESECHAR LOS ALIMENTOS Y EN CONSECUENCIA NO SERÁN PAGADOS POR "EL INSTITUTO".
- E) LOS ALIMENTOS NO RECIBIDOS O DEVUELTOS, DEBERÁN SER ENTREGADOS O CANJEADOS SEGÚN SEA EL CASO, DURANTE EL TRANCURSO DEL DÍA DE ENTREGA, SEGÚN LAS NECESIDADES DE LA UNIDAD.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESPONDER POR SU CUENTA Y RIESGO DE LOS DAÑOS Y/O PERJUICIOS QUE, POR INOBSERVANCIA O NEGLIGENCIA DE SU PARTE, LLEGUE A CAUSAR AL INSTITUTO Y/O A TERCEROS

"EL INSTITUTO", SÓLO ACEPTARÁ LOS LOTES DE LOS BIENES REPUESTOS POR "EL PROVEEDOR" POR CANJE O DEVOLUCIÓN CON EL DOCUMENTO QUE EMITA EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN O LABORATORIO DE PRUEBAS ACREDITADO POR PARTE DE EMA, QUE AVALE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA, NORMA MEXICANA, NORMA INTERNACIONAL, NORMA DE REFERENCIA O ESPECIFICACIÓN TÉCNICA APLICABLE.

TODOS LOS GASTOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DEL CANJE, DEVOLUCIÓN O RECHAZO, CORRERAN POR CUENTA DEL PROVEEDOR, PREVIA NOTIFICACIÓN DEL IMSS.

#### RECHAZO DE BIENES

"EL INSTITUTO" DEVOLVERÁ LOS ALIMENTOS QUE ENTREGUE Y DISTRIBUYA "EL PROVEEDOR" CUANDO SE ENCUENTRE EN LOS SIGUIENTES SUPUESTOS:

1. NO REUNAN LOS CRITERIOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS EN EL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS
2. NO CUMPLAN CON EL LINEAMIENTO DE "CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN".
3. NO SEAN DE LAS MARCAS OFERTADAS POR "EL PROVEEDOR" EN SU PROPUESTA TÉCNICA.
4. NO SE REALICE LA ENTREGA DE LOS BIENES EN LOS VEHÍCULOS CON CAJAS SECAS CERRADAS QUE LOS PROTEJAN DEL CLIMA. NO CAMIONETAS ABIERTAS Y EXPUESTAS AL SOL. ADEMÁS DE ESTAR EN ÓPTIMO ESTADO Y EN CONDICIONES HIGIÉNICAS Y LOS PRODUCTOS QUE POR SUS CARACTERÍSTICAS REQUIERAN REFRIGERACIÓN DEBERÁN SER TRANSPORTADOS EN VEHÍCULOS CON CAJAS REFRIGERADAS QUE GARANTICEN LA TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN DE ENTRE +2°C A +4°C
5. SEA MAYOR LA CANTIDAD ENTREGADA QUE LA SOLICITADA. (EL EXCEDENTE NO SE RECIBIRÁ)
6. NO SE ENCUENTREN INCLUIDOS EN LA ORDEN DE COMPRA.
7. CUANDO SE CUENTE CON AVISO DE CANCELACIÓN Y/O MODIFICACIÓN POR ESCRITO, CON ANTIICIPACIÓN A 48 (CUARENTA Y OCHO) HORAS.

EN EL SUPUESTO DE QUE "EL PROVEEDOR" NO RETIRE LOS PRODUCTOS EN EL PLAZO CONVENIDO, EL INSTITUTO PODRÁ DESTRUIR O DESECHAR LOS ALIMENTOS Y EN CONSECUENCIA NO SERÁN PAGADOS POR EL INSTITUTO.

LOS ALIMENTOS NO RECIBIDOS Y/O DEVUELTOS PARA CANJE O POR RECHAZO, DEBERÁN SER ENTREGADOS SEGÚN SEA EL CASO, DURANTE EL TRANSCURSO DEL DÍA DE ENTREGA, ANTES DE LAS 14:00 HORAS INDICANDO EN LA CORRESPONDIENTE ORDEN DE REMISIÓN QUE LOS ARTÍCULOS CORRESPONDEN A UN RECHAZO Y/O CANJE.

TODOS LOS GASTOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DEL CANJE, DEVOLUCIÓN O RECHAZO, CORRERÁN POR CUENTA DE "EL PROVEEDOR", PREVIA NOTIFICACIÓN DE "EL INSTITUTO".

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESPONDER POR SU CUENTA Y RIESGO DE LOS DAÑOS Y/O PERJUICIOS QUE POR INOBSERVANCIA O NEGLIGENCIA DE SU PARTE, LLEGUE A CAUSAR A "EL INSTITUTO" Y/O A TERCEROS.

SEXTA.- VIGENCIA.- LAS PARTES CONVIENEN EN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO COMPRENDERÁ DEL 01 DE ENERO DE 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2024.

SÉPTIMA.- PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.- "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A NO CEDER EN FORMA PARCIAL NI TOTAL, A FAVOR DE CUALQUIER OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO

"EL PROVEEDOR" SÓLO PODRÁ CEDER LOS DERECHOS DE COBRO QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO, PREVIA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE "EL INSTITUTO", PARA LO CUAL DEBERÁ PRESENTAR LA SOLICITUD CORRESPONDIENTE DENTRO DE LOS 5 (CINCO) DÍAS NATURALES ANTERIORES A LA FECHA DE PAGO PROGRAMADA, A LA QUE DEBERÁ ADJUNTAR UNA COPIA DE LOS CONTRA-RECIBOS CUYO IMPORTE SE CEDE, ADEMÁS DE LOS DOCUMENTOS SUSTANTIVOS DE DICHA CESIÓN.

OCTAVA.- RESPONSABILIDAD.- "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESPONDER POR SU CUENTA Y RIESGO DE LOS DAÑOS Y/O PERJUICIOS QUE POR INOBSERVANCIA O NEGLIGENCIA DE SU PARTE, LLEGUEN A CAUSAR A "EL INSTITUTO" Y/O A TERCEROS, CON MOTIVO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO, O BIEN POR LOS DEFECTOS O VICIOS OCULTOS EN LOS BIENES, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 53, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

NOVENA.- RESPONSABILIDAD LABORAL.- LOS RECURSOS HUMANOS QUE REQUIERAN CADA UNA DE "LAS PARTES", PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, QUEDARÁN BAJO SU ABSOLUTA RESPONSABILIDAD JURÍDICA Y ADMINISTRATIVA, Y NO EXISTIRÁ RELACIÓN LABORAL ALGUNA ENTRE ÉSTOS Y LA OTRA PARTE, POR LO QUE EN NINGÚN CASO SE ENTENDERÁN COMO PATRONES SUBSTITUTOS O SOLIDARIOS; QUEDANDO EXIMIDO DE CUALQUIER RECLAMACIÓN DIRECTA O INDIRECTA QUE PUDIERAN PRESENTAR LOS COLABORADORES O SUS BENEFICIARIOS, YA SEA DEL ORDEN CIVIL, LABORAL, MERCANTIL, PENAL O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA JURÍDICA, DERIVADO DE LAS DISPOSICIONES LEGALES Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL.

DÉCIMA.- IMPUESTOS Y/O DERECHOS.- LOS IMPUESTOS Y DERECHOS QUE PROCEDAN CON MOTIVO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SERÁN PAGADOS POR "EL PROVEEDOR" CONFORME A LA LEGISLACIÓN APLICABLE EN LA MATERIA. "EL INSTITUTO" SOLO CUBRIRÁ EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LAS DISPOSICIONES FISCALES VIGENTES EN LA MATERIA.

DÉCIMA PRIMERA.- PATENTES Y/O MARCAS.- "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA PARA CON "EL INSTITUTO", A RESPONDER POR LOS DAÑOS Y/O PERJUICIOS QUE PUDIERA CAUSAR A "EL INSTITUTO" Y/O A TERCEROS, SI CON MOTIVO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES, VIOLA DERECHOS DE AUTOR, DE PATENTES Y/O MARCAS U OTRO DERECHO RESERVADO A NIVEL NACIONAL O INTERNACIONAL.

POR LO ANTERIOR, "EL PROVEEDOR" MANIFIESTA EN ESTE ACTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, NO ENCONTRARSE EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE INFRACCIÓN A LA LEY FEDERAL DE DERECHOS DE AUTOR, NI A LA LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

EN CASO DE QUE SOBREVINIERA ALGUNA RECLAMACIÓN EN CONTRA DE "EL INSTITUTO" POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS ANTES MENCIONADAS, LA ÚNICA OBLIGACIÓN DE ÉSTE SERÁ LA DE DAR AVISO EN EL DOMICILIO PREVISTO EN ESTE INSTRUMENTO A "EL PROVEEDOR", PARA QUE ÉSTE LLEVE A CABO LAS ACCIONES NECESARIAS QUE GARANTICEN LA LIBERACIÓN DE "EL INSTITUTO" DE CUALQUIER CONTROVERSIA O RESPONSABILIDAD DE CARÁCTER CIVIL, MERCANTIL, PENAL O ADMINISTRATIVA QUE, EN SU CASO, SE OCASIONE.

DÉCIMA  
SEGUNDA.-

GARANTÍAS.- "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A OTORGAR A "EL INSTITUTO", LAS GARANTÍAS QUE SE ENUMERAN A CONTINUACIÓN:

A) GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.- "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A OTORGAR, DENTRO DE UN PLAZO DE 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DE ESTE INSTRUMENTO, UNA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO, MEDIANTE FIANZA EXPEDIDA POR COMPAÑÍA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, Y A FAVOR DEL "INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL", POR UN MONTO EQUIVALENTE AL 10% (DIEZ POR CIENTO) SOBRE EL IMPORTE QUE SE INDICA EN LA CLÁUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE CONTRATO, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, ESTA SERÁ CALCULADA SOBRE EL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO.

NO OBSTANTE LO ANTERIOR, EN EL SUPUESTO DE QUE EL MONTO DEL CONTRATO ADJUDICADO SEA IGUAL O MENOR A 600 DÍAS DE SALARIO MÍNIMO GENERAL VIGENTE EN EL DISTRITO FEDERAL, EL LICITANTE GANADOR PODRÁ PRESENTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL CONTRATO, MEDIANTE CHEQUE CERTIFICADO, POR UN IMPORTE EQUIVALENTE AL 10% (DIEZ POR CIENTO), DEL MONTO MÁXIMO TOTAL DEL CONTRATO, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, A FAVOR DEL INSTITUTO, DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO SIGUIENTE:

- EL CHEQUE DEBE EXPEDIRSE A NOMBRE DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.
- DICHO CHEQUE DEBERÁ SER RESGUARDADO, A TÍTULO DE GARANTÍA, EN EL DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO DE LA UNIDAD.
- EL CHEQUE SERÁ DEVUELTO A MÁS TARDAR EL SEGUNDO DÍA HABIL POSTERIOR A QUE "EL INSTITUTO" CONSTATE EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN ESTE CASO, LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO POR PARTE DEL INSTITUTO DEBERÁ HACERSE A MÁS TARDAR EL TERCER DÍA HABIL POSTERIOR A AQUÉL EN QUE EL PROVEEDOR DE AVISO DE QUE EL SERVICIO FUE PRESTADO DE CONFORMIDAD.

• ESTA GARANTÍA DEBERÁ PRESENTARSE A MÁS TARDAR, DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA DEL CONTRATO, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 48 DE LA LAASSP, EN: OFICINA DE ADQUISICIONES: A PARTIR DE LAS 10:00 HORAS, EN LA OFICINA DE ADQUISICIONES DE LA UNIDAD, SITA EN AV. CUAUHTÉMOC, S/N, ESQUINA RAZ Y GUZMÁN, COL. FORMANDO HOGAR, C.P. 91897 VERACRUZ, VER.

DÉCIMA  
TERCERA.-

EJECUCIÓN DE LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO.- "EL INSTITUTO" LLEVARÁ A CABO LA EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO CUANDO:

- A) SE RESCINDA ADMINISTRATIVAMENTE ESTE CONTRATO.
- B) DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE CONTRATO SE DETECTEN DEFICIENCIAS, FALLAS O CALIDAD INFERIOR EN LOS BIENES ENTREGADOS, EN COMPARACIÓN CON LOS OFERTADOS.
- C) CUANDO EN EL SUPUESTO DE QUE SE REALICEN MODIFICACIONES AL CONTRATO, NO ENTREGUE EN EL PLAZO PACTADO, EL ENDOSO O LA NUEVA GARANTÍA, QUE AMPARE EL PORCENTAJE ESTABLECIDO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, EN LA CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA INCISO A)
- D) POR CUALQUIER OTRO INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN ESTE CONTRATO.

DÉCIMA  
CUARTA.-

PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES.- DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 45 FRACCIÓN XIX, 53 Y 53 BIS, DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIO DEL SECTOR PÚBLICO (LAASSP) Y 85 FRACCIÓN V, 86 SEGUNDO PÁRRAFO, 95, 96, 97 Y 100 DE SU REGLAMENTO ASÍ COMO EN EL NUMERAL 5.5.8 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL VIGENTE, "EL INSTITUTO" APLICARÁ PENAS CONVENCIONALES A "EL PROVEEDOR" ,O EN SU CASO, LLEVARÁ A CABO LA CANCELACIÓN DEL SERVICIO O EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO CUANDO EXISTAN INCUMPLIMIENTOS EN LA FECHA PACTADA PARA LA ENTREGA DE BIENES CONTRATADO, LA CUAL SERA DEL 2.5 % POR CADA DE DÍA DE ATRASO, CALCULADAS SOBRE EL VALOR DEL SERVICIO O CONCEPTO INCUMPLIDO Y SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A), EN CADA UNO DE LOS SUPUESTOS SIGUIENTES:

- A) POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES CONFORME AL PLAZO ESTABLECIDO EN LA ORDEN DE COMPRA, SE APLICARÁ EL EQUIVALENTE AL 0.357% (CERO PUNTO TRES CINCUENTA Y SIETE POR CIENTO), POR CADA 30 (TREINTA) MINUTOS DE ATRASO, SIN EXCEDER EL 2.5% (DOS PUNTO CINCO POR CIENTO), DIARIO SOBRE EL VALOR TOTAL DE LO INCUMPLIDO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.), HASTA LAS 13:30 HORAS; A EXCEPCIÓN, DEL PAN FRESCO QUE SU RECEPCIÓN SERÁ A CRITERIO DEL RESPONSABLE DE LA UNIDAD QUE LO SOLICITE.
- B) CUANDO TRANSCURRIDO EL PLAZO ESTIPULADO NO SE HUBIERA CUMPLIDO CON LA REPOSICIÓN DE LOS BIENES, SE APLICARÁ EL 0.357% (CERO PUNTO TRES CINCUENTA Y SIETE POR CIENTO), POR CADA 30 (TREINTA) MINUTOS DE ATRASO SIN EXCEDER DEL 2.5% (DOS PUNTO CINCO POR CIENTO) DIARIO, SOBRE EL VALOR TOTAL DE LO INCUMPLIDO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A), A PARTIR DE LA HORA SEÑALADA PARA SU RECEPCIÓN Y HASTA LAS 13:30 HORAS; QUEDANDO A CRITERIO DEL RESPONSABLE AUTORIZADO, LA RECEPCIÓN O RECHAZO DEL CONTENIDO DE LA ORDEN DE COMPRA

LA PENA CONVENCIONAL POR ATRASO, SE CALCULARÁ POR CADA DÍA DE INCUMPLIMIENTO, DE ACUERDO CON EL PORCENTAJE DE PENALIZACIÓN ESTABLECIDO, APLICADO AL VALOR DE LOS BIENES SUMINISTRADOS CON ATRASO Y DE MANERA PROPORCIONAL AL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO QUE CORRESPONDA A LA PARTIDA QUE SE TRATE. LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ EXCEDER EL IMPORTE DE DICHA GARANTÍA

EL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO SERA EL ENCARGADO DE DETERMINAR, CALCULAR Y NOTIFICAR A "EL PROVEEDOR" LAS PENAS CONVENCIONALES; ASÍ COMO DE VIGILAR EL REGISTRO O CAPTURA Y VALIDAR EN EL SISTEMA PREI MILLENIUM, DENTRO DE LOS CINCO DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA CONCLUSIÓN DEL INCUMPLIMIENTO, LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, Y COMUNICAR LOS INCUMPLIMIENTOS.

"EL INSTITUTO" DESCONTARÁ LAS CANTIDADES QUE RESULTEN DE APLICAR LA PENA CONVENCIONAL, SOBRE LOS PAGOS QUE DEBA CUBRIR "EL PROVEEDOR". POR LO TANTO "EL PROVEEDOR" AUTORIZA A DESCONTAR LAS CANTIDADES QUE RESULTEN DE APLICAR LAS SANCIONES SEÑALADAS EN LOS PÁRRAFOS ANTERIORES, SOBRE LOS PAGOS QUE A ESTE DEBA CUBRIRLE A "EL INSTITUTO" DURANTE EL PERIODO EN QUE INCURRA Y/O SE MANTENGA EN INCUMPLIMIENTO CON MOTIVO DEL SUMINISTRO DE LOS SERVICIOS.

PARA AUTORIZAR EL PAGO DE LOS SERVICIOS, PREVIAMENTE "EL PROVEEDOR" TIENE QUE HABER CUBIERTO LAS PENAS CONVENCIONALES APLICADAS CONFORME A LO DISPUESTO EN EL CONTRATO. EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO SERÁ EL RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA ESTA OBLIGACIÓN, DENTRO DE LOS 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA CONCLUSIÓN DEL INCUMPLIMIENTO

EL PAGO DE LOS BIENES, QUEDARÁ CONDICIONADO, PROPORCIONALMENTE, AL PAGO QUE "EL PROVEEDOR" DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO, EN EL ENTENDIDO DE QUE SI EL CONTRATO ES RESCINDIDO NO PROCEDERÁ EL COBRO DE DICHAS PENAS NI LA CONTABILIZACIÓN DE LAS MISMAS AL HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

CONFORME A LO PREVISTO EN EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 96, DEL REGLAMENTO DE LA LEY, SIN PERJUICIO DE LO DISPUESTO EN EL SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 51, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EN NINGÚN CASO SE ACEPTARÁ LA ESTIPULACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES, NI INTERESES MORATORIOS A CARGO DE "EL INSTITUTO".

**CALCULO DE PENAS CONVENCIONALES:**

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO POR PARTE DEL PROVEEDOR O PRESTADOR DEL SERVICIO REFERENTE AL ATRASO EN EL INCUMPLIMIENTO DE LAS FECHAS PACTADAS DE LA ENTREGA DE LOS BIENES O DE LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS, EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEBERÁ APLICAR LA SIGUIENTE FORMULA:

FORMULA:

$$PCA = \%D \times NDA \times VSPA$$

DONDE

PCA= PENA CONVENCIONAL

%D=PORCENTAJE DETERMINADO EN LA CONVOCATORIA, INVITACIÓN, COTIZACIÓN, CONTRATO O PEDIDO POR CADA DÍA DE ATRASO EN EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS.

NDA= NÚMERO DE DÍAS DE ATRASO

VSPA= VALOR DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS PRESENTADOS CON ATRASO, ANTES DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO IVA..

DÉCIMA QUINTA.-

TERMINACIÓN ANTICIPADA.- DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 54 BIS, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, "EL INSTITUTO" PODRÁ DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL PRESENTE CONTRATO SIN RESPONSABILIDAD PARA ÉSTE Y SIN NECESIDAD DE QUE MEDIE RESOLUCIÓN JUDICIAL ALGUNA, CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL DANDO AVISO POR ESCRITO A "EL PROVEEDOR" CON 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA FECHA EFECTIVA DE TERMINACIÓN, O BIEN, CUANDO POR CAUSAS JUSTIFICADAS SE EXTINGA LA NECESIDAD DE REQUERIR EL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, Y SE DEMUESTRE QUE DE CONTINUAR CON EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, SE OCASIONARÍA ALGÚN DAÑO O PERJUICIO A "EL INSTITUTO" O SE DETERMINE LA NULIDAD TOTAL O PARCIAL DE LOS ACTOS QUE DIERON ORIGEN AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, CON MOTIVO DE LA RESOLUCIÓN DE UNA INCONFORMIDAD EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.

EN ESTE CASO "EL INSTITUTO" REEMBOLSARÁ A "EL PROVEEDOR" LOS GASTOS NO RECUPERABLES EN QUE HAYA INCURRIDO, SIEMPRE QUE ESTOS SEAN RAZONABLES, ESTÉN COMPROBADOS Y SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON EL PRESENTE INSTRUMENTO JURIDICO.

DÉCIMA SEXTA.-

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.- "EL INSTITUTO" PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO EN CUALQUIER MOMENTO, CUANDO "EL PROVEEDOR" INCURRA EN INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, DE CONFORMIDAD CON EL PROCEDIMIENTO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 54, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EN EL SUPUESTO DE QUE SE RESCINDA, NO PROCEDERÁ EL COBRO DE PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO, NI LA CONTABILIZACIÓN DE LA MISMAS AL HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO "EL INSTITUTO" PODRÁ A SU JUICIO SUSPENDER EL TRÁMITE DEL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN, CUANDO SE HUBIERA INICIADO UN PROCEDIMIENTO DE CONCILIACION RESPECTO DEL CONTRATO MATERIA DE LA RESCISIÓN.

CONCLUIDO EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN CORRESPONDIENTE, "EL INSTITUTO" PROCEDERÁ CONFORME A LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 99, DEL REGLAMENTO DE LA LEY ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO.

DÉCIMA SÉPTIMA.-

CAUSAS DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- "EL INSTITUTO" PODRÁ RESCINDIR

ADMINISTRATIVAMENTE ESTE CONTRATO SIN MÁS RESPONSABILIDAD PARA EL MISMO Y SIN NECESIDAD DE RESOLUCIÓN JUDICIAL, CUANDO "EL PROVEEDOR" INCURRA EN CUALQUIERA DE LAS CAUSALES SIGUIENTES:

- A) CUANDO NO ENTREGUE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, DENTRO DEL TÉRMINO DE 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FIRMA DEL MISMO.
- B) CUANDO INCURRA EN FALTA DE VERACIDAD TOTAL O PARCIAL RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO.
- C) CUANDO SE INCUMPLA, TOTAL O PARCIALMENTE, CON CUALESQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO Y SUS ANEXOS.
- D) CUANDO SE COMPROBE QUE "EL PROVEEDOR" HAYA ENTREGADOS BIENES CON DESCRIPCIONES Y CARACTERÍSTICAS DISTINTAS A LAS PACTADAS EN EL PRESENTE CONTRATO.
- E) CUANDO SE TRANSMITAN TOTAL O PARCIALMENTE, BAJO CUALQUIER TÍTULO, LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES PACTADAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, PREVIA AUTORIZACIÓN DE "EL INSTITUTO".
- F) EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" NO REPONGA LOS BIENES QUE LE HAYAN SIDO DEVUELTOS PARA CANJE POR PROBLEMAS DE CALIDAD, DEFECTOS O VICIOS OCULTOS, CONFORME A LAS CONDICIONES QUE SE ESTABLECEN EN LA CLÁUSULA QUINTA DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.
- G) SI LA AUTORIDAD COMPETENTE DECLARA EL CONCURSO MERCANTIL O CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA O EQUIVALENTE QUE AFECTE EL PATRIMONIO DE "EL PROVEEDOR".
- H) CUANDO DE MANERA REITERATIVA Y CONSTANTE, "EL PROVEEDOR" SEA SANCIONADO POR PARTE DE "EL INSTITUTO" CON PENALIZACIONES SOBRE EL MISMO CONCEPTO DE LOS BIENES SUMINISTRADOS Y CON ELLO SE AFECTEN LOS INTERESES DE "EL INSTITUTO".

DÉCIMA OCTAVA.-

PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.- "EL INSTITUTO" PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO EN CUALQUIER MOMENTO, CUANDO "EL PROVEEDOR" INCURRA EN INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, DE CONFORMIDAD CON EL PROCEDIMIENTO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 54, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EN EL SUPUESTO DE QUE SE RESCINDA, NO PROCEDERÁ EL COBRO DE PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO, NI LA CONTABILIZACIÓN DE LA MISMAS AL HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

"EL INSTITUTO" PODRÁ A SU JUICIO SUSPENDER EL TRÁMITE DEL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN, CUANDO SE HUBIERA INICIADO UN PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN RESPECTO DEL CONTRATO MATERIA DE LA RESCISIÓN.

CONCLUIDO EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN CORRESPONDIENTE, "EL INSTITUTO" PROCEDERÁ CONFORME A LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 99, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

DÉCIMA NOVENA.-

MODIFICACIONES.- DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 52 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 91 DE SU REGLAMENTO, "EL INSTITUTO" PODRÁ CELEBRAR POR ESCRITO CONVENIO MODIFICATORIO AL PRESENTE CONTRATO DENTRO DE LA VIGENCIA DEL MISMO. PARA TAL EFECTO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A PRESENTAR, EN SU CASO, LA MODIFICACIÓN DE LA GARANTÍA, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 103 FRACCIÓN II, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

VIGÉSIMA.-

RESPONSABILIDAD CIVIL, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.- AMBAS PARTES ESTARÁN EXENTAS DE TODA RESPONSABILIDAD CIVIL POR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE PUEDAN OCASIONAR EN CASO DE INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL PRESENTE CONTRATO, DERIVADO DE CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, ENTENDIÉNDOSE POR ESTO, A TODO ACONTECIMIENTO PRESENTE O FUTURO, YA SEA ESNÓMENO DE LA NATURALEZA O NO, QUE ESTÉ FUERE DEL DOMINIO DE LA VOLUNTAD, QUE NO PUEDA PREVERSE O QUE AÚN PREVIÉNDOSE NO PUEDA EVITARSE; INCLUYENDO LA HUELGA DE LABORES ADMINISTRATIVAS.

VIGÉSIMA PRIMERA.-

RELACIÓN DE ANEXOS.- LOS ANEXOS QUE SE RELACIONAN A CONTINUACIÓN SON PUBLICADOS DE CONFORMIDAD POR LAS PARTES Y FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE CONTRATO.

ANEXO NUMERO 1 (UNO)	"CARACTERÍSTICAS, DESCRIPCIONES Y ESPECIFICACIONES DE LOS BIENES"
ANEXO NUMERO 2 (DOS)	"CALENDARIO DE APROVISIONAMIENTO DE VÍVERES".
ANEXO NUMERO 3 (TRES)	"ORDEN DE COMPRA"
ANEXO NUMERO 4 (CUATRO)	"CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN"
ANEXO NUMERO 5 (CINCO)	"TARJETA DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES DE VÍVERES ND-30".
ANEXO NUMERO 6 (SEIS)	"OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL"
ANEXO NUMERO 7 (SIETE)	"OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES"
ANEXO NUMERO 8 (OCHO)	"CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE AMORTIZACIONES"

VIGÉSIMA SEGUNDA.-

LEGISLACIÓN APLICABLE.- LAS PARTES SE OBLIGAN A SUJETARSE ESTRICTAMENTE PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO, A TODAS Y CADA UNA DE LAS CLÁUSULAS DEL MISMO, AL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN DEL QUE DERIVA, ASÍ COMO A LO ESTABLECIDO EN LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO, EL CÓDIGO CIVIL FEDERAL, EL CÓDIGO FEDERAL DE PROCEDIMIENTOS CIVILES, LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y LAS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES EN LA MATERIA

VIGÉSIMA TERCERA.-

PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN. - EN CUALQUIER MOMENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, "EL PROVEEDOR" O "EL INSTITUTO" PODRÁN PRESENTAR ANTE EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN "EL INSTITUTO" SOLICITUD DE CONCILIACIÓN POR DESAVENENCIAS, DERIVADAS DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, CONFORME A LO DISPUESTO POR LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y SU REGLAMENTO.

LA SOLICITUD SE PRESENTARÁ MEDIANTE ESCRITO, EL CUAL CONTENDRÁ LOS REQUISITOS CONTENIDOS EN EL ARTÍCULO 15 DE LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO, ADEMÁS HARÁ REFERENCIA AL NÚMERO DE CONTRATO, AL SERVIDOR PÚBLICO ENCARGADO DE SU ADMINISTRACIÓN, OBJETO, VIGENCIA Y EL MONTO DEL CONTRATO, SEÑALANDO, EN SU CASO, SOBRE LA EXISTENCIA DE CONVENIOS MODIFICATORIOS, DEBIENDO ADJUNTAR COPIA DE LOS INSTRUMENTOS CONSENSUALES DEBIDAMENTE SUSCRITOS."

VIGÉSIMA CUARTA.-

JURISDICCIÓN.- PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO, ASÍ COMO PARA TODO AQUELLO QUE NO ESTÉ EXPRESAMENTE ESTIPULADO EN EL MISMO, LAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES FEDERALES COMPETENTES DE LA CIUDAD DE VERACRUZ Y/O BOCA DEL RÍO, VERACRUZ, RENUNCIANDO A CUALQUIER OTRO FUERO PRESENTE O FUTURO QUE POR RAZÓN DE DOMICILIO LES PUDIERA CORRESPONDER

PREVIA LECTURA Y DEBIDAMENTE ENTERADAS LAS PARTES DEL CONTENIDO, ALCANCE Y FUERZA LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO, EN VIRTUD DE QUE SE AJUSTA A LA EXPRESIÓN DE SU LIBRE VOLUNTAD Y QUE SU CONSENTIMIENTO NO SE ENCUENTRA AFECTADO POR DOLO, ERROR, MALA FE NI OTROS VICIOS DE LA VOLUNTAD, LO FIRMAN Y RATIFICAN EN TODAS SUS PARTES, POR DUPLICADO, EN LA CIUDAD DE VERACRUZ, VERACRUZ, EL DÍA 26 DE DICIEMBRE DEL 2023

"EL INSTITUTO"

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

CONFORME A LO ESTIPULADO CON LOS ARTÍCULOS 263, 264, FRACCIONES IX Y XVII, 268, FRACCIÓN V, Y 286 H. DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL, 5, 58, FRACCIONES XI Y 59, FRACCIÓN VII DE LA LEY FEDERAL DE LAS ENTIDADES PARAESTATALES, ASÍ COMO 31 FRACCIÓN III, REGLAMENTO INTERIOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DR. VÍCTOR BERNAL DOLORES  
DIRECTOR DE UMAI

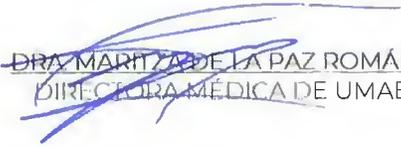
"EL PROVEEDOR"

CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.

C. VÍCTOR MANUEL MEDRANO JUÁREZ  
REPRESENTANTE LEGAL

TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO  
Y TITULAR DEL AREA TÉCNICA

  
DRA. MARITZA DE LA PAZ ROMÁN  
DIRECTORA MÉDICA DE UMAE

  
L.N. DORA MARÍA MEJÍA SÁNCHEZ  
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y  
DIETÉTICA DE UMAE

TITULAR DEL ÁREA CONTRATANTE

  
MTR. VINICIO EDUARIDO RAMON GUZMAN  
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE  
ABASTECIMIENTO DE UMAE

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, FORMAN PARTE DEL CONTRATO DE BIENES, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y LA PERSONA MORAL Y/O COMPAÑÍA CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V., DE FECHA 26 DE DICIEMBRE DE 2023, POR UN IMPORTE MÍNIMO DE \$4,308,641.32 (CUATRO MILLONES TRECIENTOS OCHO MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS 32/100 M.N.), Y UN PRESUPUESTO MÁXIMO SUSCEPTIBLE DE SER EJERCIDO POR LA CANTIDAD DE \$10,771,603.31 (DIEZ MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y UN MIL SEISCIENTOS TRES PESOS 31/100 M.N.).



ANEXO NÚMERO 1 (UNO)

"CARACTERÍSTICAS, DESCRIPCIONES Y ESPECIFICACIONES DE LOS BIENES"

No.	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P UNIT ADJUDICADO SIN IVA
1	106 0101 00	<p>1. <b>AMARILLITOS</b></p> <p>ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. LATA DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE 140 G. LISTA DE INGREDIENTES QUE NO CONTIENGA SOYA, MASA O PESO DRENADO. NOMBRE DE LA EMPRESA. NOMBRE GÉNÉRICO. NOMBRE DE LA VARIEDAD. CONTENIDO EN KILOGRAMOS. CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO. LOTE. FECHA DE CADUCIDAD. LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO. VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES. ALETAS AMARILLO. INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRÁGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN EL LAS SE AUMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADADO RÁPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO. CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MÁXIMA ES DE 195 CM. CON UN PESO COMÚN DE 50 KG Y UN MÁXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SAÑO. LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL. CON FORMAS Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERÍSTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MÁXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MÁXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES. 35 MC N/1000 C MÁXIMO. MESOFÍLICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/1G MÁX. COLIFORMES 400 COL/1G MÁX. STAPHYLOCOCCUS AQUEUS 5 000 000 COL/1G MÁX. SALMONELA NEGATIVO EN 25 G.</p>	LATA	DOLORES	\$26.46
2	106 0101 03	<p>ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. LATA DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE 140 G. LISTA DE INGREDIENTES QUE NO CONTIENGA SOYA, MASA O PESO DRENADO. NOMBRE DE LA EMPRESA. NOMBRE GÉNÉRICO. NOMBRE DE LA VARIEDAD. CONTENIDO EN KILOGRAMOS. CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO. LOTE. FECHA DE CADUCIDAD. LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO. VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES. ALETAS AMARILLO. INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRÁGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN EL LAS SE AUMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADADO RÁPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO. CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MÁXIMA ES DE 195 CM. CON UN PESO COMÚN DE 50 KG Y UN MÁXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SAÑO. LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL. CON FORMAS Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERÍSTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MÁXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MÁXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES. 35 MC N/1000 C MÁXIMO. MESOFÍLICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/1G MÁX. COLIFORMES 400 COL/1G MÁX. STAPHYLOCOCCUS AQUEUS 5 000 000 COL/1G MÁX. SALMONELA NEGATIVO EN 25 G.</p>	LATA	DOLORES	\$32.71
3	106 0102 00	<p>ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. LATA DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE 140 G. LISTA DE INGREDIENTES QUE NO CONTIENGA SOYA, MASA O PESO DRENADO. NOMBRE DE LA EMPRESA. NOMBRE GÉNÉRICO. NOMBRE DE LA VARIEDAD. CONTENIDO EN KILOGRAMOS. CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO. LOTE. FECHA DE CADUCIDAD. LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO. VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES. ALETAS AMARILLO. INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRÁGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN EL LAS SE AUMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADADO RÁPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO. CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MÁXIMA ES DE 195 CM. CON UN PESO COMÚN DE 50 KG Y UN MÁXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.</p>	LATA	DOLORES	\$26.46
4	106 0103 01	<p>ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. LATA DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE 140 G. LISTA DE INGREDIENTES QUE NO CONTIENGA SOYA, MASA O PESO DRENADO. NOMBRE DE LA EMPRESA. NOMBRE GÉNÉRICO. NOMBRE DE LA VARIEDAD. CONTENIDO EN KILOGRAMOS. CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO. LOTE. FECHA DE CADUCIDAD. LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO. VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES. ALETAS AMARILLO. INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRÁGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN EL LAS SE AUMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADADO RÁPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO. CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MÁXIMA ES DE 195 CM. CON UN PESO COMÚN DE 50 KG Y UN MÁXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.</p>	LATA	DOLORES	\$32.71

Clave	Clave	Descripción	Unidad	Marca	P. UNIT. ADICIONADO SIN IVA.
5	09.0100.00	<p>ES DE 185 CM. CON UN PESO COMÚN DE 80 KG Y UN MÁXIMO DE 90 KG Y TALLA PROMEDIO DE 180 CM. HUEVO ENTERO FRESCO, GUARDERIA EN BOLSA PLASTICA DE 500 G. EL PESO NETO DE CADA UNIDAD ES DE 500 G. EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVASE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO. LOTE: FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APECO ALTA. NORMATIVA VIGENTE DEL PRODUCTO DE LA OVIACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA CLARA O ALBUMINA Y CASCARON LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA VIGENTE DE COLOR AMARILLO TEXTURA VISCOZA COLODAL, RODADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRMES FORMADA POR LAS CAPAS QUE AGRAFIFEROSA Y QUELADA, OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA, SEGUNDA DE DENTRO Y CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES QUE CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTRE EN Y SALGAN GASES, AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE ACANARA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CON UN TIEMPO MAXIMO DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAVIDAD DE AIRE ALIVENADO. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA PH DE 6 A 8. MESOFILICOS AEROBIOS PH 01 HG 005 RESIDUOS DE METANOL EN 100 G 05. LÍMITE TOTAL MAX. 50 UFGC STAPHYLOCOCCUS AUREUS &lt; 10 UFGC METALES PESADOS Y METALOIDES LÍMITE MAXIMO MG/KG: ERITROMICINA 0.03 MG/KG FLUBENZAZOL 0.2 MG/KG. NOVIOBICINA 0.1 MG/KG HISTATINA 4.3 MG/KG OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG DE NICLINAS 0.08 MG/KG POLIMIXINA B5 U1/G ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG. TETRACICLINA 0.3 MG/KG PLASTICIDAD (LÍMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIN 0.01 G/ORDAN 0.02 G/CLORFENIFOS 0.05 CUMAFOS 0.05 DICLORVOS 0.05 DIGUAT 0.05 ENDRINA 0.02. ETIOFENCARB 0.05 ENGLORFOS 0.05 HEPTACLORO 0.05 LINDANO 0.01 METIDATION 0.02 MONOCROTOFOS 0.02 DEMETONOS METILO 0.05 CLORPIRIFOS 0.05. PRIMICARB 0.05. ETIOFENCARB 0.05. PRIMICARB 0.05.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$44.82
6	20103001	<p>LECHE DESCREMADA EN POLVO HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO. BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA LATA DE 500 G. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD, ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACIÓN DE CUANDO MENOS EL 96PORCENTO DE LA LECHE DESCREMADA SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROPRIAS DE LA LECHE MINIMO 34 PORCENTO M/M; CRASA BUTIRICA MINIMO 1 PORCENTO; SOLIDOS NO GRASOS DE 4.000 UJ DE VITAMINA A Y 400 UJ DE VITAMINA D; HUMEDAD MAXIMA 4PORCENTO. AGUDEZ TITULABLE EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY. DETERMINADA EN MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCENTO NO EXCEDERA A 175 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA A 10 MPIC/100 UFGC; ORGANISMOS COLIFORMES COLOR UNIFORME NEGATIVO; INSTITUTE INC O SU EQUIVALENTE MESOFILICOS AEROBIOS; 10000 UFGC; ORGANISMOS Y GERMELES PATOGENOS; CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR UNIFORME BLANCO; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25G; COMERCIALIZADO ESTERIL SIN CONTAMINANTES Y LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE. CONTENIDO DE GRASA EN ESTA LECHE DEBE VENIR LA LEYENDA NO POSEE EL NIVEL VALOR NUTRITIVO QUE LA LECHE ENTERA. DEBE INDICAR EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR LITRO. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NUMERO DE LOTE. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMETICO CON UNA VIDA MEDIA DE 30 DIAS ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SE REALICE SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA O POTABLE) PARA GARANTIZAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL. CORROBORAR SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGENEA), SABOR Y OLOR.</p>	LATA	NESTLE SVELTY	\$199.80
7	20103001	<p>LECHE ENTERA EVAPORADA O CONCENTRADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL GUARDERIA TETRABRIN DE 500 ML ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA ELIMINACION PARCIAL DEL AGUA DE LA LECHE HASTA OBTENER 50PORCENTO DE CONCENTRACION DE SOLIDOS DE LA LECHE Y GRASA. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y BACTERIOLÓGICAS PROPRIAS DE LA LECHE EXPRESADAS EN SOLIDOS MINIMO 34 GRAMOS POR LITRO; GRASA BUTIRICA MINIMO 75PORCENTO; ADICION DE VITAMINA A MINIMO 4.000 UJ Y 400 UJ DE VITAMINA D POR LITRO. SOLIDOS TOTALES PROVENIENTES DE LA LECHE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE. CONTENIDO NUTRIMENTAL, NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. REQUIERE SU RECONSTITUCION ACREGANDO 50PORCENTO DE AGUA HERVIDA. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO (15°C). SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 1 AÑO CON EL AVANCE DEL TIEMPO SE MODIFICA UN POCO EL VALOR BIOLÓGICO DE SUS PROTEINAS SE Pierde EL 10PORCENTO DE BIOPROTEINA C Y EL 40 PORCENTO DE PIRIDOXINA. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. SU VIDA MEDIA ES DE 1 A 3 DIAS.</p>	PAQUETE	NESTLE CARNATIO N	\$49.68
8	301050300	<p>LECHE DESCREMADA EN POLVO PARA USO EXCLUSIVO PARA USO EXCLUSIVO HOSPITALARIO. BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA LATA DE 500 G. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES UNA DRUPA DE ALTA DENSIDAD DESHIDRATADA HERMETICO O ABRE FACIL EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA. COLOR GRINDA OSCURO. SU PIEL ES DELGADA Y LISA. CUBIERTA DE UNA CAPA DE GERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y PLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA SE SOMETE A DESHIDRATACION LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME PERFECTAMENTE SANAS. LIMPIAS QUE SE DEBAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN GLOZANEA. SE ESGURREN Y SE FORAN CON UN LIENZO LIMPIO PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADA. SANAS, FRESCA, LIMPIA, SUAVE DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA O PAGA. 3. RESECA EN FORMA EXGESIVA EXENTA DE PLACAS E INSECTOS SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y LA CREACION DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE SE MANTIENE EN EL MEDIO EXTERIOR Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO SIN PERDIDA DE PESO NETO DE ENTREGA.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$178.80
9	301300400	<p>LECHE DESCREMADA EN POLVO PARA USO EXCLUSIVO PARA USO EXCLUSIVO HOSPITALARIO. BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA LATA DE 500 G. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES UN KILOCRAMO EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. SE OBTIENE DE LA DESSECACION DE LAS LAVAS FRESCAS. SANAS DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERÍSTICAS DE LA VITIS VINIFERA (CON EXCLUSIÓN DE LAS PASAS DE CORINTO). LIMPIAS, LAVADAS SIN PEDIJUNTOS, NI PEDIJUNTOS (EXCEPTO EL TIPO NALAGA). EXISTEN 2 TIPOS SIN SEMILLAS CON SEMILLAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANAS, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. EXISTEN 2 TIPOS SIN SEMILLAS CON SEMILLAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANAS, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA O PAGA. 3. RESECA EN FORMA EXGESIVA EXENTA DE PLACAS E INSECTOS SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y LA CREACION DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE SE MANTIENE EN EL MEDIO EXTERIOR Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO SIN PERDIDA DE PESO NETO DE ENTREGA.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$48.60
10	301100100	<p>CHAMPIGNON ENVASADO REBANADO EN LATA DE 360 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS. SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES. SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME SU PEDIJUNTO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO. ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SEGUIR SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIGNONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIGNONES SANOS. ENTORNOS O REBANADOS. LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA AZUCAR. SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS 3.4PORCENTO PH 5 A 6.5. CLOROURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCENTO. MASA DRENADE 60PORCENTO EL PRODUCTO. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS. TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD. DEL CONSUMIDOR CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD OLOR Y SABOR CARACTERISTICO LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRANOS. CONSISTENCIA FIRME DE UN FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO. LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. PLAGAS Y MAGALLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTORNAS DE CONSISTENCIA FIRME DE UN FRESCO DEBE REFLEJE SU FRESCURA. EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA. EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROMETIDO. PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y LA TEMPERATURA QUE SE MANTIENE EN EL MEDIO EXTERIOR Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO EN LAS</p>	LATA	MONTE BLANCO	\$50.74











No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	LA UNIDAD ADJUDICADO SINTIZA
34	501 02000 00	SEMPRE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. FRÍJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERÍA A CRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS GNERO PHASEOLUS ESPECIE VULGARIS QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA. DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. SU HILO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE ALUBIA CHICA ALUBIA MEDIANA CARITA Y AMANDA PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DANO MECANICO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN TOTAL DE SEMILLA DAMNADA MAXIMO 3PORCEN TIEMPO DE COCCION MAXIMO 3 HORAS PARA EL SOPORCEN DE LA ALUBIA LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN EL FRÍJOL ENDURECIDO (MIEJO RESECO SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL SOPORCEN DE LA ALUBIA	PIEZA	BUENO	\$56.16
35	501 03000 00	FRÍJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERÍA A CRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS GNERO PHASEOLUS ESPECIE VULGARIS QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA. DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA DE 1.5 CM A 2.3 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1.5 CM DE GROSOR DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. SU HILO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE ALUBIA CHICA ALUBIA MEDIANA CARITA Y AMANDA PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DANO MECANICO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN TOTAL DE SEMILLA DAMNADA MAXIMO 3PORCEN TIEMPO DE COCCION MAXIMO 3 HORAS PARA EL SOPORCEN DE LA ALUBIA LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN EL FRÍJOL ENDURECIDO (MIEJO RESECO SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL SOPORCEN DE LA ALUBIA	PIEZA	LA MERCED/CI REAT VALUE	532.48
36	501 06000 00	FRÍJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERÍA A CRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS GNERO PHASEOLUS ESPECIE VULGARIS QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA. DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1.5 CM DE GROSOR DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. SU HILO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE ALUBIA CHICA ALUBIA MEDIANA CARITA Y AMANDA PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DANO MECANICO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN TOTAL DE SEMILLA DAMNADA MAXIMO 3PORCEN TIEMPO DE COCCION MAXIMO 3 HORAS PARA EL SOPORCEN DE LA ALUBIA LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN EL FRÍJOL ENDURECIDO (MIEJO RESECO SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL SOPORCEN DE LA ALUBIA	PIEZA	AGUILA MEXICANA	536.72
37	502 01000 01	CARABANZO HOSPITAL Y GUARDERÍA A CRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS FAMILIA DE LAS PABILONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAS DE FORMA REDONDEADA CON DOS COTILEDONES DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE OSCURO DE 1 CM DE DIAMETRO. SU SUPERFICIE ES RUGOSA POCO BRILLANTE CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHO. EL DE MEJOR CALIDAD ES LA CARBANZA MAS GRANDE Y BLANCA. DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 16PORCEN LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	VALLE VERDE	545.90
38	503 01000 01	HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERÍA A CRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PABILONACEAS. EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDOSUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHOLAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	BUENO	558.32
39	504 01000 01	LENTIJA HOSPITAL Y GUARDERÍA A CRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PABILONADA SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICA. LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	LA MERCED/CI REAT VALUE	577.00
40	505 04000 00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEINA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO LOS HILOS DE LA PROTEINA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORGIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES SABORIZANTES GRASAS Y LICANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA RUGOSA ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO POROSA DE COLOR CAFE CLARO O COLOR CAFE CARACTERISTICOS DE LA SOYA REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA GRADO DE CALIDAD PESO NETO LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE LOTE NOMBRE RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL	PIEZA	AMIEVA	555.64
41	60 01000 01	AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERÍA BAJO ESTRUCTURA DEBEN SER HOMOGENAS EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	CRANEL	534.56
42	43 03000 00	PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA A CRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPIER KRAF DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CANA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION SIN PROCESO DE REFINACION ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA EN ESSENCIA ES SACAROSA PURA DE COLOR AMBAR CLARO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL) A 295°K (20°K) MINIMO 99.4 PORCEN CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN COLOR UNIDADES LOMBINO MAXIMO 2.5 NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TONINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS CONTAMINANTES QUIMICOS NI FRAGMENTOS DE INSECTOS PELO EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIERA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL DE AZUCAR O LA NOV. SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA QUE SE OBTIENE DE LA CANA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS PELOS EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICACION FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE	PIEZA	CRANEL	539.88
43	60 01000 00	CHOCOLATE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA DEBEN SER HOMOGENAS EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	ABUELITA	595.32

ADOLFO RUIZ CORTINES

NO	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADQUIRIDO SIN IVA
44	604-020000	CON PROPIEDADES ASLANTANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS DE 500 G +/- 50 G EMPACADAS EN ENVASES DE CARTONES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO) DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCAMIENTO, TRITURACION Y MAQUERACION, CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA, HULEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VANILINA O CANELA, DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VANILINA O CANELA, DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1988 LAS ESPECIFICACIONES SON: HUMEDAD MAXIMA 4.00% +/- 0.20% PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G CAUSENTE, MOHOS < 50 UFC/G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO < 0.5 MG/KG, COBRE < 15 MG/KG, MAXIMO PLOMO < 1 MG/KG, MAXIMO LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG, CARACTERISTICAS SENSORIALES: COLOR: CAFE OSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA: DURA, GRANULOSA, PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MANEJA O LA REGION SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTACTO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD, EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD LAS TABILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENGRASADO O DE ALUMINIO CON OLORO Y SABOR AGRAVABLE CARACTERISTICO LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	NESQUICK	\$35.59
45	606010001	CHOCOLATE EN POLVO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN BOLSA PLASTIFICADA Y ALUMINIZADA DE 200 G +/- EL ETIQUETADO DEBE SER CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE COCOA, AZUCAR, FOSFATO DICALCO, SAL, YODATADA, SULFATO DE CINC, VANILINA, CANELA EN POLVO Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, PUEDE ESTAR ADICIONADA DE LEGITINA DE SOYA, LECHE DESGRASADA DE VAINILLA Y MINERALES, LA COCOA SE OBTIENE A PARTIR DEL LICOR DE CACAO, DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1988 LAS ESPECIFICACIONES SON: HUMEDAD MAXIMA 3.90% PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G CAUSENTE, MOHOS < 50 UFC/G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO < 0.5 MG/KG, COBRE < 15 MG/KG, MAXIMO PLOMO < 1 MG/KG, MAXIMO LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG, LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR PERFECTAMENTE SELLADOS, LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR GOLPES O ABOLLADURAS Y DEBEN CONTAR CON UNA MEMBRANA DE SEGURIDAD, LAS BOLISAS BOPP DEBEN ESTAR INTEGRAS SIN ENMENDADURAS O ROTURAS, EN AMBOS CASOS DEBEN TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 39 PORCEN, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD, DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y DEBE CONSUMIRSE ANTES DE 30 DIAS DEBE VERIFICARSE LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	MEMBERS MARK	\$19.48
46	606035000	LA BASE DE LECHE, CANELA Y AZUCAR MORENO, QUE POR MEDIO DE LA COCCION SE REDUCE SU VOLUMEN, PASTA PARA FORMAR UNA PASTA PULVERULENTA, EN ENVASES DE PAPEL CELOFAN CON UN NOMBRE COMERCIAL, 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.	PIEZA	CRANEL	\$5.40
47	607066000	LA BASE DE LECHE, CANELA Y AZUCAR MORENO, QUE POR MEDIO DE LA COCCION SE REDUCE SU VOLUMEN, PASTA PARA FORMAR UNA PASTA PULVERULENTA, EN ENVASES DE PAPEL CELOFAN CON UN NOMBRE COMERCIAL, 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.	PIEZA	CRANEL	\$4.54
48	608010000	PARLAQUETA DE CACAQUETE HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO LA PALANQUETA ES EL DULCE ELABORADO CON CACAHUATE BIEN DESARROLLADO, LIBRE DE PLACAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZUCAR, MOLDEADO Y SECADO ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESACA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANQUEZ EL PRODUCTO RECIBEN ELABORADO SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS, INTERIORMENTE CON PAPEL ENGRASADO TAMBIEN SE USARA PAPEL ENGRASADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHARSE O REBLANDEARSE PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	LA COSTEÑA/ 820 CR	\$51.36
49	608035000	PARLAQUETA DE CACAQUETE HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO LA PALANQUETA ES EL DULCE ELABORADO CON CACAHUATE BIEN DESARROLLADO, LIBRE DE PLACAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZUCAR, MOLDEADO Y SECADO ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESACA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANQUEZ EL PRODUCTO RECIBEN ELABORADO SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS, INTERIORMENTE CON PAPEL ENGRASADO TAMBIEN SE USARA PAPEL ENGRASADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHARSE O REBLANDEARSE PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	LA COSTEÑA	\$43.74
50	609010001	PIEZA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA, BOLSA DE POLIPROPILENO DE 200G +/- 20 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y	PIEZA	CON...	...



No.	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	PI UNIT ADJUDICADO S/UNIVA.
57	702.0102.00	CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 6°C MÁXIMO DURANTE 3 DIAS. ACETATE DE CARTAMIO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMIO (CARTHAMUS TRIETORIUS L.). SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD MAX EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 02PORCEN PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WUS) DE 135 A 150, INDICE DE RICHTEY MAX 005, INDICE DE POLENSKE MAX 005PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 002PORCEN, PRUEBA FRIA A 5°C 500 HORAS SIN ANTIOXIDANTES 1000 PRUEBA CALIENTE SIN OLOROS DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C, NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA-FABRIS, HALPERN, KREISS TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL, ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 003PORCEN, CALATO DE PROPILO MAX 002PORCEN, CALATO DE OCTILO MAX 002PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (IHA) MAX 002PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (IHT) MAX 002PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 01PORCEN, CALATO DE TROPOLONICO Y SUS ESTERES MAX 002PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 002PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRANOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SENALAR ADITIVOS DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.	PIEZA	OLEICO	\$104.05
58	702.0104.00	ACETATE DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL PRODUCTO OBTENIDO DEL GERVEN DE MAIZ (ZEAMAYS L.). SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO DESODORIZADO Y FILTRADO SE DESIGNA COMO ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, ACIDEZ COMO ACIDO OLEICO 0.05 PORCEN, INDICE DE REFRACCION 33 K 140° C) DE 1.465 A 1.468, HUMEDAD MAX MA DE 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO 293 K/ACUA A 293 K A 0.925 CRADO REFRACTOMETRICO A 20°C DE 69.5 A 72.7, INDICE DE PEROXIDO (IABE) A 20°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE YODO (WUS) DE 103 A 128, MATERIA INSAPONIFICABLE DE 1PORCEN, INDICE DE PEROXIDO EN MEQ/KG A 20°C IMPUREZAS INSOLUBLES 0.02, INDICE DE SAPONIFICACION EN MG KOH/G 187 A 197, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS K (°C) (ITTER) 287 (14.0) A 293 (20.0), COLOR (ESCALA LOMBONDI) 0.05 R 350 A REACCION NEGATIVA A BAUDOUIN, VILLAVECCHIA-FABRIS, HALPERN, KREISS, RENARD Y EVERS DE TWITCHELL, ACEITE MINERAL, ANTIOXIDANTES Y CONTAMINANTES SOLO LOS PERMITIDOS POR LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS SENSORIALES OLORES Y SABORES EXTRANOS A 20 °C DE COLOR AMARILLO TRANSPARENTE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SENALAR ADITIVOS DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION Y LA LEYENDA, HECHO EN MEXICO, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.	PIEZA	PATRONA	\$47.20
59	702.0105.00	ACETATE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE LATA PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III. ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PUNTERA) CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD, MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO, 2.00PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE SINEGICOS TOCOFEROLES MAX 003PORCEN/MI, HIERRO MAX 01 MG/KG, COBRE MAX 01 MG/KG, PLOMO MAX 01 MG/KG, ARSENICO MAX 01 MG/KG, NIQUEL MAX 01 MG/KG, ANTOXIDANTES Y SINERGICOS: JABON MAX 05PORCEN/MI, CALATO DE PROPILO MAX 002PORCEN, CALATO DE OCTILO Y LUTENO (IHT) MAX 002PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 01PORCEN, ACIDO TROPOLONICO Y SUS ESTERES MAX 002PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (IHA) MAX 002PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (IHT) MAX 002PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 01PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 002PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRANOS, COLOR AMARILLO VERDOSO, TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE DE APARIENCIA VISCOSA DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A ESTA NORMATIVA, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.	PIEZA	CARBONE LL	\$279.72
60	703.0100.02	UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE ADICIONADO O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETHEREO ( EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 6PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX, ADITIVOS PERMITIDOS ETILEDIAMINETETRACTATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIMATEARINA 0125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 02PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/G, G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA, CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS, CARACTERISTICO LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRANOS, OLORES Y SABORES CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO, OTRAS SUSTANCIAS Y EN SU COMPOSICION.	PIEZA	LA COSTENAY 3600GR	\$248.21
61	703.0100.03	UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE ADICIONADO O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETHEREO ( EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 6PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX, ADITIVOS PERMITIDOS ETILEDIAMINETETRACTATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIMATEARINA 0125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 02PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/G, G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA, CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS, CARACTERISTICO LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRANOS, OLORES Y SABORES CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO, OTRAS SUSTANCIAS Y EN SU COSTO.	PIEZA	MCCORMI CK	\$74.61
62	703.0100.01	UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE ADICIONADO O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETHEREO ( EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 6PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX, ADITIVOS PERMITIDOS ETILEDIAMINETETRACTATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIMATEARINA 0125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 02PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/G, G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA, CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS, CARACTERISTICO LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRANOS, OLORES Y SABORES CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO, OTRAS SUSTANCIAS Y EN SU COSTO.	PIEZA	MEMBERS MARK	\$90.59

Nº	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICADO SIN IVA
63	704-0200-00	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL. BAJA PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL. POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLÁSTICO IMPERMEABLE OUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPROMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE SE CARICHA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES	PIEZA	A GRANEL	\$162.00
64	704-0300-00	CACHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARILLA HOSPITAL. SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA A GRANEL POR GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION ES LA PLANTA HERBACA ANUAL DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS PAPAIONACA ES UNA VARIEDAD SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COHILLOONES ALARCADOS Y TIENE UN SUPCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA. CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLACAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES	PIEZA	A GRANEL	\$64.80
65	704-0400-00	RUZ SIN CASCARILLA HOSPITAL. BAJA PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL. POR GRAMOS EN BOLSA DE PLÁSTICO IMPERMEABLE OUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO FRUTO DEL NOGAL. OVIDE CON DOS CORTEZAS DURAS UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDA EN DOS PORCIONES QUE ENGRAPAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GANOS COMESTIBLES SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA Templado LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDIZ CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA DLEOSA DE OLOR Y AROMA CARACTERISTICO SABOR SUAVE EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLACAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES	PIEZA	A GRANEL	\$270.00
66	704-0500-00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPYA A GRANEL EN KILOGRAMO. EN BOLSA DE PLÁSTICO O MATERIAL IMPERMEABLE OUE CAPANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO ES LA SEMILLA DE CALABAZA QUE SE EXTRAE DEL FRUTO. SE TUESTA O DESECA Y DESCORTICA CAPACITICAS SENSORIALES COLOR VERDE, LIBRE DE CASCARILLA O DE CUALQUIER OTRO MATERIAL. EXTRAÑO. SIN OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA. ESTAR EXENTO DE PLACAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS DEBEN VERIFICARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES (SIN RANCIDIZ)	PIEZA	A GRANEL	\$205.20
67	802-0400-00	CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. POR GRAMOS EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADO O ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G. PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS. ESPECIAL INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA DE COLOR CAFE ROJIZO DE SABOR PICANTE PENETRANTE Y DULCE EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN LA CALIDAD DE ESTA. ESPECIAL DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL. EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN DEFIDIAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR OUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS. QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUILIBRADOS; Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD E TIENE LA DENOMINACION DEL PRODUCTO. MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION. NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	KILOGRAMO	A GRANEL	\$286.20
68	802-0500-01	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIETILENO. ESPECIAL CONSTITUIDO POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO. LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO. TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUCENOL EN UN 78PORCEN. AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTIDOTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS VERIFICAR OUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD E TIENE LA DENOMINACION DEL PRODUCTO. MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION. NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	A GRANEL	\$280.80
69	802-0600-01	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDO A GRANEL. POR PESO EN BOLSA DE PLÁSTICO O POLIETILENO FRUTOS DE LA PLANTA UMBELLIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM. DE APARENCIA VERDOSA GRISACEA DE FORMA OVOIDE. TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE. AMARCO. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR OUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	\$129.60
70	802-0600-02	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLÁSTICO O POLIETILENO. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS MAS PAJIDAS Y VELLOASAS POR EL RAVES OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE. DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE FUERTE. LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTI-SPASMODICAS, ESTOMACICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN. CENIZAS 9PORCEN. MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN. MAXIMO ACEITES VOLATILES 5PORCEN. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS. TOXINAS Y MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TONICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES. COLOR VERDE CARACTERISTICO. OLOR FUERTE AROMATICO. O. MENTA Y ALCANFORADO. SABOR AROMATICO. PUNCENTE. AMARCO ALCANFORADO Y A MENTA. ASPECTO. CONFORME AL TIPO DE OREGANO OUE SE TRATE VERIFICAR OUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, HERRAS, PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	\$87.00
71	802-0900-02	PIMIENTA NEGRA ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDO A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE PLÁSTICO O POLIETILENO. FRUTO DEL ARBOL. PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO. COSECHADO. GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O FUEGO. AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA ARRUGADA. RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS. A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS. FERMENTADOS Y SECADOS EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA. POR EL PROCESO DE MOLIDURA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA. CAFE ROJIZO A NEGRO. PIMIENTA NEGRA MOLIDA. CRIS VERDOSO O NEGROSCO CON MANCHAS OSCURAS. PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA. BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO. PENETRANTE Y PUNCENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNCENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVOS VERIFICAR OUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HERRAS, PIEDRAS ETC) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION. NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PAIS DE ORIGEN. FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO. REFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA. HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 150CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 30CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 10.0 3% FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 50EXTRACTO ETHEREO EN PORCEN MINIMO 68.68ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 15 10ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS. TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TONICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE METALES EXTRAÑOS	PIEZA	A GRANEL	\$91.80
802-0900-02		PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL. PESO EN GRAMOS FRUTO DEL ARBOL. PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO. COSECHADO. GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS. PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O FUEGO. AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA. POR EL PROCESO DE FERMENTADOS Y SECADOS O NEGROSCO CON MANCHAS OSCURAS. PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA. BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO. PENETRANTE Y PUNCENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNCENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVOS VERIFICAR OUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, HERRAS, PIEDRAS ETC) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION. NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PAIS DE ORIGEN. FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO. REFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA. HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 150CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 30CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 10.0 3% FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 50EXTRACTO ETHEREO EN PORCEN MINIMO 68.68ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 15 10ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS. TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TONICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE METALES EXTRAÑOS	PIEZA	A GRANEL	\$129.60

No.	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICADO SIN IVA
73	806 0100 01	DESCRIPCION	PIEZA	JOMASA/ILT	\$37.80
74	804 0100 00	DESCRIPCION	PIEZA	DCARI	\$359.64
75	806 0101 00	DESCRIPCION	PIEZA	BOLA DE ORO	\$386.64
76	806 0200 01	DESCRIPCION	KILOGRAMO	A GRANEL	\$183.60
77	806 0501 00	DESCRIPCION	PIEZA	MCCORMICK	\$20.52
78	807 0100 00	DESCRIPCION	PIEZA	ROYAL	\$50.22
79	806 0200 00	DESCRIPCION	PIEZA	CROSSE & BLACKWELL	\$37.80
80	806 0200 00	DESCRIPCION	PIEZA	LA FINA	\$20.09

CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES"

CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICADO
81	0 200/100 G MAXIMO MAGNESIO COMO ION MG 020 G MAXIMO CALCIO COMO ION CA 0200/100G MAXIMO YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG SE PERMITE UN MAXIMO DE 10 PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE ANADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO AL LIMINADO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS	PIEZA	CLEMENTE JACOQUES	\$23.22
82	0 200/100 G MAXIMO MAGNESIO COMO ION MG 020 G MAXIMO CALCIO COMO ION CA 0200/100G MAXIMO YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG SE PERMITE UN MAXIMO DE 10 PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE ANADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO AL LIMINADO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS	PIEZA	LA ANITA	\$15.66
83	0 200/100 G MAXIMO MAGNESIO COMO ION MG 020 G MAXIMO CALCIO COMO ION CA 0200/100G MAXIMO YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG SE PERMITE UN MAXIMO DE 10 PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE ANADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO AL LIMINADO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS	PIEZA	CASTIZO	\$70.20
84	0 200/100 G MAXIMO MAGNESIO COMO ION MG 020 G MAXIMO CALCIO COMO ION CA 0200/100G MAXIMO YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG SE PERMITE UN MAXIMO DE 10 PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE ANADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO AL LIMINADO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS	PIEZA	M/C CARMICK 430 GR	\$38.34
85	0 200/100 G MAXIMO MAGNESIO COMO ION MG 020 G MAXIMO CALCIO COMO ION CA 0200/100G MAXIMO YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG SE PERMITE UN MAXIMO DE 10 PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE ANADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO AL LIMINADO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS	PIEZA	LA COSTENA	\$50.24
103.030003	3AMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN PEBANADAS DE 30 C + 3 G EN PAQUETES AL ALTO VACIO EN BOLSILLA DE POLILETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES CON EL REACCIONAR CON EL PRODUCTO O ALTERNAR SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERIRSE MATERIALES BIODEGRADABLES Y NUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIPO DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE CENICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS CARMATE POR RACION CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROGENEGIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO DESHUESADO SIN GRASA Y SIN PIEL MOLIDO COCIDO Y AHUMADO CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS SE PRESENTA EN FORMA OVALADA CLINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR Y DIMENSIONES VARIABLES PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMÁS DE LA CARNE AGUA SAL AZÚCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO ERITROBATO DE SODIO ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO NI PECULIAS DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES NO CONTENDRA ADITIVOS CONSERVADORES METALES PESADOS RESIDUOS DE PLACUICIDAS SUSTANCIAS RADIATIVAS ANTIBIOTICOS HORMONAS AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN GRASA 15PORCEN MAXIMO FUELU NEGATIVO EN 25 G AERIOBOS 100.000 UFC/MAX NEGATIVO HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFC/G MAX SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 10 MG/KG MAX CADMIO (CD) 01MG/KG MAX LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO VIO SODIO 200 MG/KG NITRITO SODICO MAX IDOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL NITRITO SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPm) ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 300 MG/KG AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPm) ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO SODICO Y 5-GUANILATO SODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPm) ACENTUADORES DEL AROMA 5-GUANILATO SODICO GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPm) REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTÁ LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPm) AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS ANADIDOS) 8000 MG/KG (P205) MAX FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO DI Y POLI ANIL) 3000 MG/KG (P205) MAX	PAQUETE	ZWAN	\$48.66



No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P UNIT ADJUDICADO SIN IVA
117	301160200	EXTENSAS DE HERIDAS O DE HERIDAS DE TIPO TROPICAL DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES UN FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACARDIACEAS DE 2 O VARIOS TAMANOS SEGUN LA VARIEDAD DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL, MUY CARACTERISTICA SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CERTE CONTENIDO DE GÉRAS, EL FRUTO MADURO ES AMARILLO EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OSCURAS INCRASIS, LA PULPA ES BLANDA, AMARILLO JUCOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SU GÉNERIS DE ACUDDO A LA VARIEDAD Y CRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE, CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMANO 3 EMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLACAS TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, UNIFORMIDAD EN EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO, DEBE TENER UN LLEVE AMORTICUADORES COMO BUBLES EN SU INTERIOR, SEPARABLES DE OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHERA A LA FRUTA, EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO DEBE GUARDERSE A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS, EN BANDA DE PULPA DE 10 A 15 CM DE ANCHURA, CON UN POCO ALARCADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS EL FRUTO ES CARNOSO AXONOMICAMENTE ES SINGCARPIO DEL TIPO DE LAS ROSACEAS DE FORMA GLOBOSA DEPRIMIDO O UN POCO ALARCADO, DELGADA DE COLOR VERDE AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL, EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO, CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUCOSA, DULCE CON OLFOR ESCO Y CARACTERISTICO, LOS RESIDUOS TONCOS ESTAN SUJETOS A LA TONFRANCA ESTABLECIDA POR LA SARA Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, COLOR VARIADOES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO O ROJO OSCURO EN UN 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, VARIADOES MIXTAS CASCARA COMO MINIMO DE UN 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, COLOCAR EN ESTRIAS CON LINEAS DE VENTILACION, DEBE TENER UN 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, VARIADOES MIXTAS CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$43.09
118	301170200	EXTENSAS DE HERIDAS O DE HERIDAS DE TIPO TROPICAL DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES UN FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACARDIACEAS DE 2 O VARIOS TAMANOS SEGUN LA VARIEDAD DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL, MUY CARACTERISTICA SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CERTE CONTENIDO DE GÉRAS, EL FRUTO MADURO ES AMARILLO EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OSCURAS INCRASIS, LA PULPA ES BLANDA, AMARILLO JUCOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SU GÉNERIS DE ACUDDO A LA VARIEDAD Y CRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE, CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMANO 3 EMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLACAS TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, UNIFORMIDAD EN EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO, DEBE TENER UN LLEVE AMORTICUADORES COMO BUBLES EN SU INTERIOR, SEPARABLES DE OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHERA A LA FRUTA, EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO DEBE GUARDERSE A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS, EN BANDA DE PULPA DE 10 A 15 CM DE ANCHURA, CON UN POCO ALARCADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS EL FRUTO ES CARNOSO AXONOMICAMENTE ES SINGCARPIO DEL TIPO DE LAS ROSACEAS DE FORMA GLOBOSA DEPRIMIDO O UN POCO ALARCADO, DELGADA DE COLOR VERDE AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL, EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO, CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUCOSA, DULCE CON OLFOR ESCO Y CARACTERISTICO, LOS RESIDUOS TONCOS ESTAN SUJETOS A LA TONFRANCA ESTABLECIDA POR LA SARA Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, COLOR VARIADOES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO O ROJO OSCURO EN UN 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, VARIADOES MIXTAS CASCARA COMO MINIMO DE UN 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, COLOCAR EN ESTRIAS CON LINEAS DE VENTILACION, DEBE TENER UN 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, VARIADOES MIXTAS CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$53.48
120	301190100	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE ES UN FRUTO SINGCARPIO CARNOSO DE TIPO PEBONIDE DE FORMA ESFEROIDAL, LIGERAMENTE ALARGADA DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO DULCE Y SUAVE LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUCOSA SABIDA, SU CASCARA ES RETICULADA, CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMAN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS SIN MOHO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$21.60
121	301200200	NARANJA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO DE CONSISTENCIA SUAVE, LA CASCARA TIENE DOS CAPAS, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA RICA EN PECTINAS, EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR "CAJOS" MUY JUCOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO, LOS RESIDUOS TONCOS SERAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARA Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS, SIN MOHO, TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE LISA, DE COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRACION Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$17.22
122	301210200	PAPAYA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE ES UN FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 2 KG, LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SABIDA, LOS RESIDUOS TONCOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARA Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS, CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$15.66
123	301220100	PIRA AMERICANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE FRUTO DE TIPO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO DE CONSISTENCIA SUAVE, LA CASCARA TIENE DOS CAPAS, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA RICA EN PECTINAS, EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR "CAJOS" MUY JUCOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO, LOS RESIDUOS TONCOS SERAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARA Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS, SIN MOHO, TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE LISA, DE COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRACION Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$48.49
124	301230000	PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G, TROPORGIENTO EN BANDA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA, ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME SUAVE A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y O LISA, LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE Y ACRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$46.33
125	301240000	PINA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PINA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILINDRICA ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE MENOR DIAMETRO, REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE, AMARILLO A AMARILLO, ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUCOSA Y ACRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE OLORES Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION, LA PINA ALCANZA SU PUNTO DE MADUREZ CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS DE HERIDAS O DE PLACAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS ALTAS, CON CRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO, DEBE TENER UN LLEVE AMORTICUADORES COMO BUBLES EN SU INTERIOR, SEPARABLES DE OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHERA A LA FRUTA, EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO DEBE GUARDERSE A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS, EN BANDA DE PULPA DE 10 A 15 CM DE ANCHURA, CON UN POCO ALARCADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS EL FRUTO ES CARNOSO AXONOMICAMENTE ES SINGCARPIO DEL TIPO DE LAS ROSACEAS DE FORMA GLOBOSA DEPRIMIDO O UN POCO ALARCADO, DELGADA DE COLOR VERDE AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL, EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO, CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUCOSA, DULCE CON OLFOR ESCO Y CARACTERISTICO, LOS RESIDUOS TONCOS ESTAN SUJETOS A LA TONFRANCA ESTABLECIDA POR LA SARA Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, COLOR VARIADOES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO O ROJO OSCURO EN UN 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, VARIADOES MIXTAS CASCARA COMO MINIMO DE UN 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, COLOCAR EN ESTRIAS CON LINEAS DE VENTILACION, DEBE TENER UN 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, VARIADOES MIXTAS CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 20PORCEN DE SU SUPERFICIE, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$16.20

No	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICADO SIN IVA
126	301250200	LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD. SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE TONOS DE VERDE OSCURO O NEGROS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE. LA PULPA ES BLANDA. BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO. EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN. SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE. SUS VARIEDADES SE DIFERENCIAN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MACULADURAS O DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS. CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	\$19.44
127	301250500	PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G - 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD. SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE TONOS DE VERDE OSCURO O NEGROS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE. LA PULPA ES BLANDA. BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO. EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN. SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE. SUS VARIEDADES SE DIFERENCIAN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MACULADURAS O DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS. CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	\$14.04
128	301260000	SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES EL FRUTO SINGULAR Y CARNOSO. DEPONDE ESFEROIDAL. ALARGADA. SU CASCARA ES VERDE OSCURO BRILLANTE LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA. LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MACULADURAS O RASPADURAS, EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	\$12.96
129	301270000	TEOCOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CABA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO SILVESTRE QUE SE ENCUENTRA EN LOS BOSQUES DE CONIFERAS Y ENCINOS. SU FRUTO ES UNA ESPECIE DE BAYA LLAMADA COMO CABA PASTE COMESTIBLE. ESTA CONSTITUIDA POR EL CALIZ, ES SEMEJANTE A UNA PEQUEÑA MANZANA DE COLOR AMARILLO ROJIZO. LA PULPA ES MACIZA, AMARILLA, DE SABOR AZUCARADO, AGULADO. LIGERAMENTE AMARCA Y MUY AROMATICA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MACULADURAS O RASPADURAS, EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS. PRESENTAR FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	\$30.13
130	301280100	TORONJA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS. DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE, LISA Y AMARILLO BRILLANTE. LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS CUNDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR. LA CABA INTERIOR ES BLANDA, GRUESA Y ESPONJOSA. DE ESTRUCTURAS TRABECULARES. DE FIBRA DIETARIA. RICA EN HEMICELULOZA. LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN CAJOS. EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA. Y ESTAN LIMITADOS POR TABICOS MEMBRANOSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO. EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUDIOSOS (FORPORN DE SU PESO). DE OLOR SUAVE. CUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	\$37.21
131	301290000	TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 120 G - 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO DE TERRENOS ARIDOS. ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL CON DIAMETRO DE 6 A 9 CM. ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO CON NUMEROSAS ESPINAS EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA. LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNCULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO. LAS SEMILLAS SON ARBUNDANTES DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDAS. LOS FUNCULOS SON LARGOS CARNOSOS Y LLENOS DE JUCO DULCE. OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. EXENTAS DE AHUATES (ESPINAS GRANDES) EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS SOLUBLES TOTALES (NO MENOR AL 10 PORCIENTO) COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO	KILOGRAMO	A GRANEL	\$37.21
132	301300300	EN LA SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CABA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS. DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTES CON VIGRO PERFORACIONES Y EN REJILLA. CABA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS. EN BAYA (GRMO), DE FORMA ESFERICA. SINGARPICA Y CARNOSA MUY JUCOSA QUE SE ACRUPILA EL RACIMOS. LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO. OBSERVO DE PULPA AROMATICA DE SABOR DULCE Y AZUCARADO SEGUN SU VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANA, FRESCA Y LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLACAS SIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAROS (RAMOS) DEBEN SER FUERTES. NO SECOS NI QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACORDO A SU VARIEDAD. NEGROS O TINTAS ROSADAS (PUPURRA), ROSA OSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO	KILOGRAMO	A GRANEL	\$81.00
133	302000000	EN LA SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CABA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS. DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTES CON VIGRO PERFORACIONES Y EN REJILLA. CABA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS. EN BAYA (GRMO), DE FORMA ESFERICA. SINGARPICA Y CARNOSA MUY JUCOSA QUE SE ACRUPILA EL RACIMOS. LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO. OBSERVO DE PULPA AROMATICA DE SABOR DULCE Y AZUCARADO SEGUN SU VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANA, FRESCA Y LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLACAS SIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAROS (RAMOS) DEBEN SER FUERTES. NO SECOS NI QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACORDO A SU VARIEDAD. NEGROS O TINTAS ROSADAS (PUPURRA), ROSA OSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO	KILOGRAMO	A GRANEL	\$12.96
134	302010000	ACUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA. CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRAN LOS PROVEEDORES. CABE ACUARAR QUE AUNQUE EL ACUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN FRUTO. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. LA CASCARA ES LISA O ASPERA. LUSTROSA EN ALGUNAS VARIEDADES. ES BLENDA Y COMESTIBLE POR TENER ESCASA CELULOZA. EN OTRAS, CORPACEA Y ALCO. LENOZA. SU COLOR VA DE VERDE A SEMI OSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS	KILOGRAMO	A GRANEL	\$51.84



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD  
HOSPITAL DE ESPECIALIDADES No 14  
CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES"  
VERACRUZ, VERACRUZ.

CONTRATO No. D3M0069  
LICITACION PUBLICA ELECTRONICA NACIONAL  
NO LA-S0-CYR-050GYR039-N-7-2024  
ADQUISICION Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BASICOS  
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (MIVERES)

Paq	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	P. UNIT ADJUDICADO SINTIVA
135	302 0300 00	<p>LA PULPA ES DE COLOR VERDE SUAVE A BOUTROSIA. SABOR ES DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS. CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA. LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS LIMPIOS ENTEROS LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MACULADURAS FRESCOS BIEN DESARROLLADOS DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD DE FORMA SABOR, COLOR Y OROLOGIO. CARACTERISTICAS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS PASADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MANCHAS Y HERIDAS EN LAS PLACAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES VICIAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE PARA LA VARIEDAD VERDE CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAJES (LENTICELAS) QUE SE ADMITEN EN LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$16.20
136	302 0400 00	<p>LA PULPA ES DE COLOR VERDE SUAVE A BOUTROSIA. SABOR ES DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS. CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA. LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS LIMPIOS ENTEROS LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MACULADURAS FRESCOS BIEN DESARROLLADOS DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD DE FORMA SABOR, COLOR Y OROLOGIO. CARACTERISTICAS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS PASADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MANCHAS Y HERIDAS EN LAS PLACAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES VICIAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE PARA LA VARIEDAD VERDE CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAJES (LENTICELAS) QUE SE ADMITEN EN LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$19.80
137	302 0500 00	<p>LA PULPA ES DE COLOR VERDE SUAVE A BOUTROSIA. SABOR ES DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS. CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA. LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS LIMPIOS ENTEROS LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MACULADURAS FRESCOS BIEN DESARROLLADOS DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD DE FORMA SABOR, COLOR Y OROLOGIO. CARACTERISTICAS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS PASADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MANCHAS Y HERIDAS EN LAS PLACAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES VICIAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE PARA LA VARIEDAD VERDE CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAJES (LENTICELAS) QUE SE ADMITEN EN LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$19.80
138	302 0602 00	<p>LA PULPA ES DE COLOR VERDE SUAVE A BOUTROSIA. SABOR ES DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS. CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA. LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS LIMPIOS ENTEROS LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MACULADURAS FRESCOS BIEN DESARROLLADOS DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD DE FORMA SABOR, COLOR Y OROLOGIO. CARACTERISTICAS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS PASADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MANCHAS Y HERIDAS EN LAS PLACAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES VICIAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE PARA LA VARIEDAD VERDE CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAJES (LENTICELAS) QUE SE ADMITEN EN LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$12.96
139	302 07 00 00	<p>LA PULPA ES DE COLOR VERDE SUAVE A BOUTROSIA. SABOR ES DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS. CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA. LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS LIMPIOS ENTEROS LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MACULADURAS FRESCOS BIEN DESARROLLADOS DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD DE FORMA SABOR, COLOR Y OROLOGIO. CARACTERISTICAS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS PASADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MANCHAS Y HERIDAS EN LAS PLACAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES VICIAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE PARA LA VARIEDAD VERDE CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAJES (LENTICELAS) QUE SE ADMITEN EN LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$18.25
140	302 0802 00	<p>LA PULPA ES DE COLOR VERDE SUAVE A BOUTROSIA. SABOR ES DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS. CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA. LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS LIMPIOS ENTEROS LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MACULADURAS FRESCOS BIEN DESARROLLADOS DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD DE FORMA SABOR, COLOR Y OROLOGIO. CARACTERISTICAS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS PASADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MANCHAS Y HERIDAS EN LAS PLACAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES VICIAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE PARA LA VARIEDAD VERDE CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAJES (LENTICELAS) QUE SE ADMITEN EN LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$4-3.09
141	302 0900 00	<p>LA PULPA ES DE COLOR VERDE SUAVE A BOUTROSIA. SABOR ES DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS. CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA. LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS LIMPIOS ENTEROS LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MACULADURAS FRESCOS BIEN DESARROLLADOS DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD DE FORMA SABOR, COLOR Y OROLOGIO. CARACTERISTICAS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS PASADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MANCHAS Y HERIDAS EN LAS PLACAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES VICIAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE PARA LA VARIEDAD VERDE CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAJES (LENTICELAS) QUE SE ADMITEN EN LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$16.20

CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES"



No	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	P. UNIT ADJUDICADO SIN IVA
147	302140600	<p>EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISNADA CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA. SU SUPERFICIE ES FIRME. LISA. BRILLANTE. DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE: AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN EN MANEJO DE MADUREZ. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES DE COLOACION BLANCO. AMARILLITAS LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACUOSIDADES. LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE. MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO. SUPERFICIE LISA. BRILLANTE. VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE O AMARILLO. DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ. A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO ALARGADO DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. CUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAYOR. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR. CARNOSO. SUPERFICIE LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE. ROJA O AMARILLA. ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO. FRESCO. LIMPIO. DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS: DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN CM. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 2 CM. PERO MENOR DE 7 CM. LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLACAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 1 CM. O DESHIDRATACION. ATAQUE DE PLACAS O ENFERMEDADES HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS PARA EFECTOS DE COMPRA. NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD. A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE 1.5 KG. +/- 0.05 KG. QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y A LA ESPECIE.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$54.00
148	302140700	<p>EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISNADA CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA. SU SUPERFICIE ES FIRME. LISA. BRILLANTE. DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE: AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA. LIGERAMENTE RENIFORMES. DURAS Y IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACUOSIDADES. LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE. MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO. SUPERFICIE LISA. BRILLANTE. VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE O AMARILLO. DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO ALARGADO DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. CUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAYOR. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR. CARNOSO. SUPERFICIE LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE. ROJA O AMARILLA. ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO. FRESCO. LIMPIO. DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS: DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN CM. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 2 CM. PERO MENOR DE 7 CM. LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLACAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 1 CM. O DESHIDRATACION. ATAQUE DE PLACAS O ENFERMEDADES HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS PARA EFECTOS DE COMPRA. NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE 1.5 KG. +/- 0.05 KG. QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y A LA ESPECIE.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$27.00
149	302140900	<p>EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISNADA. CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA. SU SUPERFICIE ES FIRME. LISA. BRILLANTE. DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE: AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA. LIGERAMENTE RENIFORMES. DURAS Y IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACUOSIDADES. LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE. MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO. SUPERFICIE LISA. BRILLANTE. VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE O AMARILLO. DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO ALARGADO DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. CUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAYOR. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR. CARNOSO. SUPERFICIE LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE. ROJA O AMARILLA. ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO. FRESCO. LIMPIO. DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS: DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN CM. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 2 CM. PERO MENOR DE 7 CM. LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLACAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 1 CM. O DESHIDRATACION. ATAQUE DE PLACAS O ENFERMEDADES HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS PARA EFECTOS DE COMPRA. NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE 1.5 KG. +/- 0.05 KG. QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y A LA ESPECIE.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$31.32
150	302141000	<p>EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISNADA. CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA. SU SUPERFICIE ES FIRME. LISA. BRILLANTE. DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE: AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA. LIGERAMENTE RENIFORMES. DURAS Y IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACUOSIDADES. LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE. MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO. SUPERFICIE LISA. BRILLANTE. VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE O AMARILLO. DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO ALARGADO DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. CUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAYOR. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR. CARNOSO. SUPERFICIE LISA. BRILLANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE. ROJA O AMARILLA. ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO. FRESCO. LIMPIO. DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS: DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN CM. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 2 CM. PERO MENOR DE 7 CM. LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLACAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 1 CM. O DESHIDRATACION. ATAQUE DE PLACAS O ENFERMEDADES HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS PARA EFECTOS DE COMPRA. NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE 1.5 KG. +/- 0.05 KG. QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y A LA ESPECIE.</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$27.00





No	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICADO SIN IVA
163	302.2860.00	BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTITRUNCADO CON TUBERCULOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CUADRO) Y TIENE FORMA SEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MÁS TIERNOS SON DE LA FAMILIA DE LAS PAPAYAS. PARA PENSAR EN LA BIODEGRADABILIDAD DE LAS HOJAS SE REDUCEN A LA MITAD.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$15.72
164	302.2962.00	BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLO A DE COMPOSICION FLOCULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD. BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES: BLANCA Y AMARILLO. CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME. CASCARA PRACTICAMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLACAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. LA TAMAÑO DE LAS PAPAS DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETONOS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$19.44
165	302.2903.00	BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLO, DE COMPOSICION FLOCULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD. BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES: BLANCA Y AMARILLO. CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME. CASCARA PRACTICAMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLACAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. LA TAMAÑO DE LAS PAPAS DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETONOS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$23.76
166	302.3000.00	BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA DE LA FAMILIA DE LA PIPIERAS. PARA PENSAR EN LA BIODEGRADABILIDAD DE LAS HOJAS SE REDUCEN A LA MITAD.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$14.04
167	302.3100.00	BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLO, DE COMPOSICION FLOCULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD. BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES: BLANCA Y AMARILLO. CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME. CASCARA PRACTICAMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLACAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. LA TAMAÑO DE LAS PAPAS DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETONOS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$48.60
168	302.3200.00	BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLO, DE COMPOSICION FLOCULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD. BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES: BLANCA Y AMARILLO. CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME. CASCARA PRACTICAMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLACAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. LA TAMAÑO DE LAS PAPAS DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETONOS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$27.00
169	302.3401.00	BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLO, DE COMPOSICION FLOCULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD. BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES: BLANCA Y AMARILLO. CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME. CASCARA PRACTICAMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLACAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. LA TAMAÑO DE LAS PAPAS DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETONOS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$10.80
170	302.3401.00	BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLO, DE COMPOSICION FLOCULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD. BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES: BLANCA Y AMARILLO. CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME. CASCARA PRACTICAMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLACAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. LA TAMAÑO DE LAS PAPAS DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETONOS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$19.44

No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT ADJUDICADO SIN IVA
171	302.3900.00	HERBAS ES SUS CONECCIONES DE PLASTICO Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y RESISTENCIA A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LARGO PERO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$11.88
172	303.0101.00	HERBAS ES SUS CONECCIONES DE PLASTICO Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y RESISTENCIA A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LARGO PERO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$81.00
173	802.0100.00	HERBAS ES SUS CONECCIONES DE PLASTICO Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y RESISTENCIA A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LARGO PERO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$54.00
174	805.0100.00	HERBAS ES SUS CONECCIONES DE PLASTICO Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y RESISTENCIA A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LARGO PERO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$10.80
175	805.0200.00	HERBAS ES SUS CONECCIONES DE PLASTICO Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y RESISTENCIA A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LARGO PERO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$10.80
176	805.0500.00	HERBAS ES SUS CONECCIONES DE PLASTICO Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y RESISTENCIA A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LARGO PERO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$59.40
177	805.0420.00	HERBAS ES SUS CONECCIONES DE PLASTICO Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y RESISTENCIA A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LARGO PERO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$48.60
178	905.0500.00	HERBAS ES SUS CONECCIONES DE PLASTICO Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y RESISTENCIA A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LARGO PERO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$48.60
179	805.0600.00	HERBAS ES SUS CONECCIONES DE PLASTICO Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y RESISTENCIA A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LARGO PERO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$27.00
180		HERBAS ES SUS CONECCIONES DE PLASTICO Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y RESISTENCIA A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LARGO PERO NETO DE ENTREGA	PIEZA	A CRANEL	\$19.44





INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD  
HOSPITAL DE ESPECIALIDADES No 14  
CENTRO MEDICO NACIONAL 'ADOLFO RUIZ CORTINES'  
VERACRUZ, VERACRUZ

CONTRATO No. D3M0069  
LICITACION PUBLICA ELECTRONICA NACIONAL  
NO LA-S0-GYR-050GYR039-N-7-2024  
ADQUISICION Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS  
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)

No	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICADO
216	202.0102.03	<p>ESTAFILOCOCCIA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS, ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS, DEBE CONTENER: MATERIA EXTRAÑA, PARTÍCULAS EXTRANAS, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS (SIN RANCIEDAD), MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (COLOR BLANCO SIN DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO, PREFERENTE PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICADOR O IMPORTADOR, LA LETRA O OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES, DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICADOR, PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS, CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LETRA "D" ADICIONADA CON REFERENCIA DE LA 4.ª, 5.ª Y 6.ª DEBEN SER DE 6 A 8 DIAS.</p> <p>ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA EN TERA DE VACA, LECHE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJADO ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.2PORCEN DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS (UF/C.G), GRASA, 20PORCEN, HUMEDAD, MAX 38PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES, FECALES 100, NMPC/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 10000, UFG/C, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFG/G, SARMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS, LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLORES LACTEOS SIN NOTAS EXTRANAS, SABOR LIGERO SUAVE Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS DE LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBE SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS CONSERVENSE EN REFRIGERACION, EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, LEYENDA DE ELABORACION CON LECHE PASTEURIZADA, LA FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICADOR, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA CELATINOSA Y OLORES FUERTES O FETIDO REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE ELABORACION.</p> <p>QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 1000 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS (UF/C.G), SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS, LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS, ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS (HONGOS Y LEVADURAS), CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (TEXTURA ELASTICA, FIBROSA Y HOMOGENEA, FORMA DE REDONDA O ESFERICA IRREGULAR, COLOR BLANCO MAREL, O CREMA OLORES LACTEOS, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE, ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS, CONSERVENSE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA Y ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICADOR, NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD EN EMPAQUE IMPERMEABLE, LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE APARECER EN LA ETIQUETA, EL QUESO OAXACA FRESCO BIEN FABRICADO SE DETECTA AL SEPARAR LAS TIRAS, SE APEGAN LAS HEBRAS A LA SEMANA SE EMPEZAN A SEPARAR LAS HEBRAS EN BLOQUE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA CELATINOSA Y OLORES FUERTES O FETIDO, TIENE UNA VIDA MEDIA DE 6 A 15 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION, POR LA MENOR PRESENCIA DE AGUA, REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.</p>	PAQUETE	SICMA FOOD SERVICE	\$346.68
217	202.0102.01	<p>QUESO AMERICANO BATO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BATO PRESCRIPCION DIETETICA, REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADO EN CAJA DE CARTON DE 1000 G, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PARA SU USO HOSPITALARIO, SE SIGUE UN PROCESO SEVANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO, SUSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLETE, LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA, CONSISTENCIA Y SABOR EN ESTE CASO ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTAN DAZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y SUSTITUCION DE UN 70PORCEN DE LA GRASA, POR SIMPLETE; SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES LLENADO Y ENVASADO EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS GRASA MIN 18PORCEN, PROTEINA MIN 18PORCEN, HUMEDAD MAX 48PORCEN, PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, MADURADA Y PENSADA DE FORMA RECTANGULAR (BLOQUE), CARACTERÍSTICAS SENSORIALES RELATIVAMENTE SEMEJANTES A LOS OTROS QUESOS, TEXTURA ELASTICA Y LISA, COLOR AMARILLO A NARANJA, OLORES SUAVES LACTEOS Y CARACTERISTICO SIN MATERIAS EXTRANAS, SABOR SUAVE, LIBRE DE MATERIAS EXTRANAS O DE QUESO MUY MADURO POR SER UN PRODUCTO DE RECIENTE FABRICACION, NO EXISTE NORMA OFICIAL MEXICANA ESPECIFICA DEBENDOSE APEGAR EN LO GENERAL A LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICO DE TIPO DE QUESO CON LAS LEYENDAS, BAJO EN GRASAS, ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVENSE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, LEYENDA DE ELABORACION CON LECHE PASTEURIZADA, MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE, LA FECHA DE CADUCIDAD, SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA, MES Y AÑO, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA CELATINOSA, FLOJA O FORTI O FUERTE O ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCAJONADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA, REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C, SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION.</p>	PAQUETE	LALA	\$199.90
219	202.0202.02	<p>QUESO COTTIA, HOSPITAL DE 1000 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCAJONADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTTIA, MICHOACAN, MADURADO Y PENSADO OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADO POR CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS, ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD, NO MAYOR DE 0.2PORCEN, DE PASTA DURA, COMPACTO Y DESMORONABLE, MADURADO DE 10 DIAS A UN AÑO, DE FORMA CIRCULAR Y PESO APROXIMADO DE 11 KG A 30 KG, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD, MAX 34PORCEN, UFG/G, SARMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS, LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS, ORGANISMOS COLIFORMES (UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS), HONGOS Y LEVADURAS 500 UFG/G, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS, ORGANISMOS COLIFORMES NEGATIVO EN 25 GRAMOS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLORES SUAVES, FUERTES, QUE LOS QUESOS FRESCOS, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICO Y VARIEDAD DEL QUESO ELABORADO CON LECHE DE VACA, EL PORCEN DE GRASA MINIMA EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, MARCA, DIRECCION DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA CELATINOSA Y OLORES FUERTES O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA, NO CIANO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD EN ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA</p>	PAQUETE	NAVARRO	\$436.32
		QUESO COTTIA, HOSPITAL DE 1000 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCAJONADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTTIA, MICHOACAN, MADURADO Y PENSADO OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADO POR CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS, ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD, NO MAYOR DE 0.2PORCEN, DE PASTA DURA, COMPACTO Y DESMORONABLE, MADURADO DE 10 DIAS A UN AÑO, DE FORMA CIRCULAR Y PESO APROXIMADO DE 11 KG A 30 KG, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD, MAX 34PORCEN, UFG/G, SARMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS, LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS, ORGANISMOS COLIFORMES (UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS), HONGOS Y LEVADURAS 500 UFG/G, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS, ORGANISMOS COLIFORMES NEGATIVO EN 25 GRAMOS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLORES SUAVES, FUERTES, QUE LOS QUESOS FRESCOS, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICO Y VARIEDAD DEL QUESO ELABORADO CON LECHE DE VACA, EL PORCEN DE GRASA MINIMA EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, MARCA, DIRECCION DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA CELATINOSA Y OLORES FUERTES O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA, NO CIANO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD EN ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA	PAQUETE	LALA	\$183.60



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL  
 UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD  
 HOSPITAL DE ESPECIALIDADES No. 14  
 CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES"  
 VERACRUZ, VERACRUZ

CONTRATO No D3M0069  
 LICITACION PUBLICA ELECTRONICA NACIONAL  
 NO LA-S0-CVR-050GVR039-N-7-2024  
 ADQUISICION Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS  
 PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)

No	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO ADJUDICADO
221	202.0209.02	<p><b>CARANTENA</b> ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO BLANCO, SUAVE EN GRUPOS, OBTENIDO DE LA LECHE PASTEURIZADA DESCREMADA O DE LECHE EN POLVO DESCREMADA DE VACA, CON CULTEIVOS LACTICOS EN UNA CANTIDAD DE 0.07 COMO MAXIMO CUANDO EN CONDICIONES DEFINIDAS DE TIEMPO Y TEMPERATURA, DESUERADO EN FORMA MECANICA, SALADO CON SALMUERA DIRECTA A LA MASA, NO ES PRESADO, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: GRASA BUTIRICA MAXIMO 80PORCEN, HUEMEDAD MAXIMO 80PORCEN, PROTEINAS DE 10 A 12 PORCEN, TIPO DE SODIO MAXIMO 10PORCEN PH MINIMO 4.5- MAXIMO 5. ESQUELETTICA COL MAX 100 UFG/G. STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFG/G. SALMONELLA NEGATIVO. HONGOS UFC/G MAXIMO 500. LEVADURA UFC/G MAXIMO 500. CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENE COLOR BLANCO, GRANULOS BLANCOS DE CUADADA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRO O AMARCO, CONSISTENCIA CELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS CRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FUSULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENGERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE APARECER EN LA ETIQUETA.</p> <p><b>QUESO MANCHEGO</b> BAJO EN CRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA DE 1000 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE PLASTICO AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO, SUSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLETE. LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA CONSISTENCIA Y SABOR. ES DECIR ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ESTANDARIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA DE VACA AL 15PORCEN Y SUSTITUCION DE LA GRASA POR SIMPLETE. COAJADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTEAS SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN CANTIDAD NO MAYOR A 0.02PORCEN. SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS GRASA MIN 18PORCEN. PROTEINA MIN 20PORCEN HUEMEDAD MAX 80PORCEN. PASTA SEMIBLANDA FUNDIBLE Y PRENSADA DE FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE DE 250G A 4 KG. CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA LIMPIEZA, LIGERAMENTE QUEBRAMA, OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICA DEBIENDO APARECER EN LO GENERAL A LA LEY GRASAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION. EL PORCEN DE GRASA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS: CONTENIDO NETO MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE. FECHA DE CADUCIDAD, SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA Y OLOR FUERTE O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 8 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION.</p>	PAQUETE	NOCHE BUENA	\$367.20
222	202.0300.01	<p><b>QUESO MANCHEGO</b> BAJO EN CRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA DE 1000 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE PLASTICO AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO, SUSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLETE. LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA CONSISTENCIA Y SABOR. ES DECIR ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ESTANDARIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA DE VACA AL 15PORCEN Y SUSTITUCION DE LA GRASA POR SIMPLETE. COAJADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTEAS SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN CANTIDAD NO MAYOR A 0.02PORCEN. SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS GRASA MIN 18PORCEN. PROTEINA MIN 20PORCEN HUEMEDAD MAX 80PORCEN. PASTA SEMIBLANDA FUNDIBLE Y PRENSADA DE FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE DE 250G A 4 KG. CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA LIMPIEZA, LIGERAMENTE QUEBRAMA, OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICA DEBIENDO APARECER EN LO GENERAL A LA LEY GRASAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION. EL PORCEN DE GRASA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS: CONTENIDO NETO MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE. FECHA DE CADUCIDAD, SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA Y OLOR FUERTE O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 8 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION.</p>	PIEZA	LALA	\$50.76
223	202.0301.01	<p><b>QUESO MANCHEGO</b> BAJO EN CRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA DE 1000 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE PLASTICO AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO, SUSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLETE. LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA CONSISTENCIA Y SABOR. ES DECIR ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ESTANDARIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA DE VACA AL 15PORCEN Y SUSTITUCION DE LA GRASA POR SIMPLETE. COAJADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTEAS SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN CANTIDAD NO MAYOR A 0.02PORCEN. SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS GRASA MIN 18PORCEN. PROTEINA MIN 20PORCEN HUEMEDAD MAX 80PORCEN. PASTA SEMIBLANDA FUNDIBLE Y PRENSADA DE FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE DE 250G A 4 KG. CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA LIMPIEZA, LIGERAMENTE QUEBRAMA, OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICA DEBIENDO APARECER EN LO GENERAL A LA LEY GRASAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION. EL PORCEN DE GRASA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS: CONTENIDO NETO MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE. FECHA DE CADUCIDAD, SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA Y OLOR FUERTE O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 8 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION.</p>	PIEZA	LALA	\$54.00
224	702.01.02	<p><b>YOGURT</b> TIENE QUE SER UN PRODUCTO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES. EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA MINIMO 2.0 PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES; HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP. LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4° C SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA. COLOR BLANCO UNIFORME. OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA. SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA. PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVASE EN REFRIGERACION. LOTE DE FABRICACION. FECHA DE CADUCIDAD. MARCA. CONTENIDO NETO DATOS DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 ° C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, EL PRODUCTO DEBE SER ALMACENADO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE APARECER EN LA ETIQUETA.</p>	PIEZA	LALA	\$85.16
225	702.01.02	<p><b>MARGARINA</b> SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 1000 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES DEL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION, ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE. PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON ACUA, LECHE O SOLIDOS. ADICIONADO O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLOROBURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MINIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PLAZO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38°C; CON ADICION DE 20 000 U.I / KG DE VITAMINA A Y 2 000 U.I / KG DE VITAMINA D. EL PRODUCTO ESTÁ PASTEURIZADO. ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDAD DEBEN DE APARECER EN LA ETIQUETA. LA CUAL DEBE APARECER EN LA ETIQUETA.</p>	PIEZA	DELICIA	\$57.24







ANEXO NÚMERO 4 (CUATRO)

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES			
BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
ABARROTÉS	SECOS	EMPAQUE EN BUEN ESTADO, LIMPIO E ÍNTEGRO, SIN SEÑALES DE INSECTOS, HUEVECILLOS O MATERIA EXTRAÑA, FECHA DE CADUCIDAD.	EMPAQUE PERFORADO, ROTO O CON PRESENCIA DE MOHO, RESTOS DE INSECTOS O HUEVECILLOS, RANCIDEZ Y DECOLORACIÓN. VENCIMIENTO DE FECHA DE CADUCIDAD, LATAS GOLPEADAS.
	ENLATADOS	LATAS EN BUEN ESTADO, SIN OXIDACIÓN, ABOMBAMIENTO O ABOLLADURAS, PRODUCTO DE MARCA RECONOCIDA FECHAS DE CADUCIDAD VIGENTE.	LATAS ABOLLADAS, OXIDADAS O ENMOHECIDAS, CON DERRAMES O ESCURRIMIENTO, ABOMBADAS O PICADAS. CONSERVAS CASERAS, CADUCIDAD VENCIDA.
	GRANOS Y HARINAS	EMPAQUE EN BUEN ESTADO, LIMPIO E ÍNTEGRO, SIN SEÑALES DE INSECTOS, HUEVECILLOS O MATERIA EXTRAÑA	PRESENTEN AGUJEROS, ROTO O CON PRESENCIA DE MOHO, RESTOS DE INSECTOS O HUEVECILLOS, RASGADURAS O MORDEDURAS EN LOS ENVASES, QUE EVIDENCIEN EL CONTACTO CON INSECTOS O ROEDORES.
	PANES, GALLETAS Y TORTILLAS	ENVASES LIMPIOS EN BUEN ESTADO	QUE PRESENTEN MOHOS Y COLORACION NO PROPIA DEL PRODUCTO. SIN ETIQUETA, INFORMACIÓN Y SIN FECHA DE CADUCIDAD.
HUEVO		LIMPIO, CON CASCARÓN ENTERO, SIN FISURAS, PESO MAYOR DE 50 G, CÁMARA DE AIRE PEQUEÑA, CAJAS SECAS Y LIMPIAS, CADUCIDAD VIGENTE	CASCARÓN QUEBRADO O MANCHADO CON EXCREMENTO O SANGRE. FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA
LECHE	PASTEURIZACIÓN	PASTEURIZADA CON FECHA DE CADUCIDAD VIGENTE	SIN PASTEURIZAR SIN FECHA DE CADUCIDAD O VENCIDA CON ESCURRIMIENTO Y ABOMBADA
	ENTREGA	EN RECIPIENTES O ENVASES ORIGINALES EN BUEN ESTADO.	ENVASES SUCIOS O EN MAL ESTADO
	OLOR	CARACTERÍSTICO FRESCO	MAL OLOR
<b>2660-013-002</b>			
BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
QUESOS FRESCOS QUESOS MADURADOS	OLOR	CARACTERÍSTICO	CON OLORES EXTRAÑOS
	TEXTURA	BORDES LIMPIOS Y ENTEROS	CON MOHOS O PARTÍCULAS EXTRAÑAS
	TEMPERATURA	MÁXIMO 4° C	A MÁS DE 4° C
	PROCEDENCIA	ELABORADO A BASE DE LECHE PASTEURIZADA Y EN SU EMPAQUE ORIGINAL AL ALTO VACIO FECHA DE CADUCIDAD VIGENTE	NO SER DE LECHE PASTEURIZADA, SIN ESPECIFICAR FECHA DE CADUCIDAD EN LA ENVOLTURA O ESTAR VENCIDA
MANTEQUILLA	SABOR	CARACTERÍSTICO	RANCIO
	COLOR	UNIFORME	ANORMAL
	APARIENCIA	SIN PARTICULAS EXTRAÑAS	CON PARTÍCULAS EXTRAÑAS O MOHO
	TEMPERATURA	MÁXIMO 4° C	A MÁS DE 4° C
	PROCEDENCIA	ELABORADO A BASE DE LECHE PASTEURIZADA FECHA DE CADUCIDAD VIGENTE	NO SER DE LECHE PASTEURIZADA, SIN ESPECIFICAR FECHA DE CADUCIDAD EN LA ENVOLTURA O ESTAR VENCIDA.
FRUTAS Y VERDURAS	COLOR	CARACTERÍSTICO	NO CARACTERÍSTICO
	TEXTURA Y FORMA	RECIBIRSE EN ESTADO ÓPTIMO DE MADURACIÓN, BASÁNDOSE EN ESCALA DE MADURACIÓN Y ESTACIÓN DEL AÑO. CONSIDERANDO FECHA PARA SU CONSUMO Y MANEJARSE CON CUIDADO PARA EVITAR MAGULLAMIENTO.	AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHO, MATERIA EXTRAÑA, DECOLORACIÓN, MAGULLADURAS O MAL OLOR, GOLPEADA Y CON EXCESO DE MADUREZ.
CARNES FRÍAS	TEMPERATURA	MÁXIMA DE 4° C, FECHA DE CADUCIDAD VIGENTE ETIQUETADO MARCA Y GRAMAJE	FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA SIN ETIQUETA DE MARCA CORRESPONDIENTE

LOS SERVICIOS DE ALTA ESPECIALIDAD DEL IMSS SON DE NATURALEZA PÚBLICA Y SE ENVIAN A LOS SERVICIOS DE ALTA ESPECIALIDAD DEL IMSS PARA SU ATENCIÓN. LA RESPONSABILIDAD DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS DE ALTA ESPECIALIDAD DEL IMSS RECAE EN EL SERVIDOR PÚBLICO QUE PRESTA EL SERVICIO.

ANEXO NÚMERO 5 (CINCO)

"TARJETA DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES DE VÍVERES ND-30"

**ANEXO 8**  
**Departamento de Nutrición y Dietética**  
**Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30**  
**2660-009-162**

Unidad: (1)	Fecha de recepción: dd / mm / aaaa (2)
Proveedor: (3)	Hora de recepción de víveres: (4)
Número de contrato: (5)	Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( ) (6)
Grupo de Alimentos: (7)	Nota de Remisión: (8)
Nombre del responsable de la entrega de alimentos: (9)	
Se presenta uniformado: si ( ) no ( ) (36)	Porta gafete con fotografía: si ( ) no ( ) (31)
Utiliza cubreboca y cubrepelo: si ( ) no ( ) (12)	Actitud: buena ( ) regular ( ) mala ( ) (13)
Vehículo: (14)	Cuenta con caja cerrada: si ( ) no ( ) (15)
Limpio: si ( ) no ( ) (16)	Cuenta con cámara refrigerante: si ( ) no ( ) NA ( ) (17)
Fecha de fumigación: (18)	Modelo (19)
Contenedores o cajas de estiba: (20)	
Limpias: si ( ) no ( ) (21)	Cantidad suficiente: si ( ) no ( ) NA ( ) (22)

Incumplimiento	Cantidad de alimentos solicitada	Cantidad de alimentos devueltos	Precio Unitario	Importe	Fecha canje	Hora de canje	Cumplió con canje	Observaciones
No corresponde a la cantidad solicitada (23)	(30)	(31)	(34)	(33)	(34)	(36)	(36)	(31)
Alimento devueltos por mala calidad (24)	(24)							
No cumplen con características organolépticas y físico químicas (25)	(25)							



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
 SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

2660-009-162

REPORTE DE INCIDENCIAS EN EL SUMINISTRO DE VÍVERES ND-30  
INSTRUCTIVO DE LLENADO

**ANEXO 8**  
**Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30**  
**INSTRUCTIVO DE LLENADO**

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha de recepción	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la recepción de víveres.
3	Proveedor	Nombre de la razón social del proveedor que corresponde el grupo de alimentos solicitados.
4	Hora de recepción de víveres	Hora en que se reciben los víveres.
5	Número de contrato	El número de contrato vigente.
6	Orden de compra Solicitud extraordinaria de alimentos	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda si la entrega se realiza por Orden de compra o por solicitud extraordinaria de alimentos nd-15.
7	Grupo de alimentos	Nombre del grupo de alimentos (carne, fruta, verdura, abarrotes, etc.)
8	Nota de remisión	El número de folio correspondiente a la Nota de remisión.
9	Nombre del responsable de la entrega de alimentos	Nombre (s) completo (s), apellido paterno y apellido materno responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
10	Se presenta uniformado	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
11	Porta gafete con fotografía	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).

2660-009-162

**ANEXO 8**  
**Reporte de Incidencias en el suministro de viveres nd-30**  
**INSTRUCTIVO DE LLENADO**

No.	DATO	ANOTAR
12	Utiliza cubre boca y cubre pelo	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
13	Actitud	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
14	Vehículo	Las condiciones del vehículo que transporta los alimentos solicitados con apego a lo solicitado en el contrato de viveres vigente.
15	Cuenta con caja cerrada	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del vehículo que transporta los alimentos con apego al contrato de viveres vigente.
16	Limpio	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del vehículo que transporta los alimentos solicitados.
17	Cuenta con cámara refrigerante	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del vehículo que transporta los alimentos con apego al contrato de viveres vigente.
18	Fecha de fumigación	El día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la fumigación del vehículo que transporta los alimentos solicitados.
19	Modelo	Correspondiente al vehículo que transporta los alimentos (años solicitados en el contrato de viveres vigente).
20	Contenedores o cajas de estiba	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponde si entrega en contenedores o cajas de estiba exclusivos. se encuentren en buenas condiciones y sean las adecuadas al grupo de alimentos con apego al contrato de viveres vigente.
21	Limpias	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponde si entrega en contenedores o cajas estiva y se encuentran limpias.

2660-009-162

**ANEXO 8**  
**Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30**  
**INSTRUCTIVO DE LLENADO**

No.	DATO	ANOTAR
22	Cantidad suficiente	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponde si la cantidad de contenedores o cajas son suficientes para la entrega de los alimentos solicitados.
23	No corresponde a la cantidad solicitada	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que la cantidad no es la solicitada.
24	Alimentos devueltos por mala calidad.	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que se devuelven por mala calidad.
25	No cumplen con características organolépticas y físico químicas	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) por no cumplir con las características organolépticas y físico químicas.
26	Alimentos devueltos por no corresponden a marca licitada	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que no cumplen con la marca licitada con apego al contrato de víveres vigente.
27	Alimentos devueltos por no corresponden unidad presentación licitada	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que no corresponden con la unidad de presentación licitada en el contrato de víveres vigente.
28	Omisión de alimentos	Nombre (s) del alimento (s) solicitado por orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos nd-15 que fueron omitidos por el proveedor.
29	Cumple con temperatura	Los alimentos que no cumplen con la temperatura requerida durante la recepción de alimentos.
30	Cantidad de alimentos solicitada	La cantidad del alimento (s) que corresponde a la solicitud en la orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos nd-15.

2660-009-162

**ANEXO 8**  
**Reporte de incidencias en el suministro de viveres nd-30**  
**INSTRUCTIVO DE LLENADO**

No.	DATO	ANOTAR
31	Cantidad de alimentos devueltos	La cantidad de alimento devuelta por no corresponder a la cantidad solicitada, mala calidad, no cumplan con las características físicas químicas, marca licitada, unidad de presentación, por omisión de alimentos y no cumplan con la temperatura adecuada.
32	Precio unitario	Colocar el precio unitario del alimento de acuerdo al contrato de viveres vigente.
33	Importe	El resultado del número de alimento por el precio unitario.
34	Fecha de canje o reposición	Colocar fecha (dd/mm/aaaa) acordada del canje o reposición del alimento(s) conforme al contrato de viveres vigente.
35	Hora de canje o reposición	Colocar hora (dd/mm/aaaa) acordada del canje o reposición del alimento(s) conforme al contrato de viveres vigente.
36	Cumplió con el canje o reposición.	Cumplimiento de fecha y hora del canje o reposición de los alimentos solicitados.
37	Observaciones	Comentarios necesarios del reporte de incidencias.
38	Elaboró	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del responsable que elabora el formato del reporte de incidencias.
39	Verificó	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Nutricionista Dietista que verifica el formato del reporte de incidencias.
40	Vo. Bo.	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética que otorga el Visto Bueno.
41	Recibió	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).

2660-009-162

ANEXO NÚMERO 6 (SEIS)

"OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL"



FECHA: 18 de diciembre de 2023

Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social

Folio: [Redacted]  
Clave de R.F.C.: CBE051028DV0  
Nombre, Denominación o Razón Social: CAFE BEFSA S DE RL DE CV

Estimado Patrón:

Respuesta de opinión:  
En atención a su consulta sobre el Cumplimiento de Obligaciones, se le informa lo siguiente:  
En los controles electrónicos del Instituto Mexicano del Seguro Social, se observa que en el momento en que se realiza esta revisión, se encuentra al corriente con las obligaciones de pago de aportaciones Seguridad Social, toda vez que no se registran créditos fiscales firmes a su cargo, por lo anterior se emite opinión Positiva.  
La presente opinión se realiza únicamente verificando que no existan créditos fiscales firmes a su cargo, sin que sea una constancia del correcto entero de las aportaciones de Seguridad Social, para lo cual el IMSS se reserva sus facultades de verificación previstas en la Ley del Seguro Social y el Código Fiscal de la Federación.  
Revisión practicada el día 18 de diciembre de 2023, a las 09:22 horas.  
Esta carta opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales tiene una vigencia hasta el 18 de diciembre de 2023, 23:59:59.  
Usted tiene registrado(a) [Redacted] trabajador(es) activo(s) ante el IMSS.

NOTAS

- 1. En caso de estar en proceso y usted sea el particular que está inscrito ante el IMSS o sea el representante legal, podrá usted promover una aclaración ante la Subdelegación que controla el folio crédito(s) local(es) y adjuntar este documento, así como los documentos que sustentan su declaración.
- 2. La presente opinión se emite considerando lo establecido en los incisos a) y b), del Acuerdo de fecha 27 de abril de 2022 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- 3. Tiene una vigencia del mismo día que fue consultada, de conformidad con el Acuerdo de fecha 27 de abril de 2022 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- 4. En cuanto a las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, se genera atención a la información que se registra en el sistema POSITIVA. Cuando en positivo está el estado ante el IMSS y el domicilio en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, cuando en negativo no está el domicilio en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, cuando en positivo está el domicilio en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, cuando en negativo no está el domicilio en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social.
- 5. En cuanto a las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, se genera atención a la información que se registra en el sistema POSITIVA. Cuando en positivo está el estado ante el IMSS y el domicilio en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, cuando en negativo no está el domicilio en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, cuando en positivo está el domicilio en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, cuando en negativo no está el domicilio en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social.
- 6. La presente opinión se emite de conformidad con lo establecido en el artículo 22-D del Código Fiscal de la Federación y del Acuerdo AGDO/ENF/EST/270420/107 y ENF de fecha 27 de abril de 2022 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social.

Este servicio es gratuito.

El IMSS es el instrumento básico de seguridad social para todos los trabajadores y sus familias.

Sus datos personales son confidenciales y protegidos en los sistemas del IMSS, de conformidad con los Lineamientos de Protección de Datos Personales y con las diversas disposiciones fiscales y legales sobre confidencialidad y protección de datos a fin de operar las funciones inherentes a la autoridad fiscal.

Si desea modificar o corregir sus datos personales, puede acudir a la Subdelegación correspondiente.

Cadena Original: [Redacted]  
Sello digital: [Redacted]  
Secuencia Notarial: [Redacted]  
Número de Serie: [Redacted]

Se eliminaron datos consistentes en folio, número de trabajadores activos ante el IMSS, cadena original, sello digital, secuencia notarial, número de serie y código bidimensional por considerarse información confidencial de una persona moral inherente a su patrimonio de conformidad con lo dispuesto en los arts. 108, 118 y 113 Fracción III de la LFTAIP.

ANEXO NÚMERO 7 (SIETE)

"OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES"

gov.mx

Servicio de Administración Tributaria

Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales

Folio

Clave R.F.C.

CBE051028DVO

Nombre, Denominación o Razón social

CAFE BERSA S DE RL DE CV

Estimado contribuyente

Respuesta de opinión.

En atención a su consulta sobre el Cumplimiento de Obligaciones, se le informa lo siguiente:

En los controles electrónicos institucionales del Servicio de Administración Tributaria, se observa que en el momento en que se realizó esta revisión, se encuentra al corriente en el cumplimiento de los puntos que se revisa la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales, contenidos en la Resolución Miscelánea Fiscal vigente. Por lo que se emite este opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales, en sentido POSITIVO. La presente opinión no es una constancia del correcto entero de los impuestos declarados, pero lo cual el SAT se reserva sus facultades de verificación previstas en el Código Fiscal de la Federación

Revisión practicada el día 18 de diciembre de 2023, a las 09:07 horas

Notas

- 1 -Tratándose de estímulos o subsidios, tiene una vigencia de 3 meses contada a partir del día en que se emite según lo establecido en la regla 2.1.28 y 30 días naturales a partir de su emisión para trámites diferentes al señalado, de acuerdo a la regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023
- 2 El procedimiento para obtener la opinión se realiza conforme a lo previsto en la regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023 y de acuerdo a lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y no constituyo respuesta favorable respecto a contribuyentes que se ubican en los supuestos del artículo 69 del Código Fiscal de la Federación
- 3 -La opinión del cumplimiento, se genera atendiendo a la situación fiscal del contribuyente en los siguientes sentidos: POSITIVA - Cuando el contribuyente esté inscrito y al corriente en el cumplimiento de las obligaciones que se consideran en los numerales 1 a 12 de la regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023; NEGATIVA - Cuando el contribuyente esté inscrito y no se encuentre al corriente en el cumplimiento de las obligaciones que se consideran en los numerales 1 e 12 de la regla 2.1.37 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023; INSCRITO SIN OBLIGACIONES.- Cuando el contribuyente está inscrito en el RFC pero no tiene obligaciones fiscales.
- 4 -Para estímulos o subsidios la opinión que se genere indicando que es inscrito SIN OBLIGACIONES fiscales, se tomará como Positiva cuando el monto del subsidio no rebase de 40 UMAS elevado al año, en caso contrario se considera como resultado Negativo

Cadena Original

Sello Digital

GOBIERNO DE MÉXICO HACIENDA SAT

Contacto:  
Av. Hidalgo 77, col. Guerrero, c.p. 06300,  
Ciudad de México. Atención telefónica 01 55  
627 22 728, desde Estados Unidos y Canadá  
01 877 44 88 728

Se eliminaron datos consistentes en folio, cadena original, sello digital y código bidimensional por considerarse información confidencial de una persona moral inherente a su patrimonio de conformidad con lo dispuesto en los arts. 108, 118 y 113 Fracción III de la LFTAIP.

gov.mx

Servicio de Administración Tributaria

Notas

5.- La opinión que se genere indicando que es INSCRITO SIN OBLIGACIONES fiscales, se considera Opinión Negativa para efectos de contratación de adquisiciones, arrendamientos, servicios u obra pública

6.- El procedimiento para obtener la opinión se realiza conforme a lo previsto en la regla 2.1.37. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2023 y de acuerdo a lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.

Este servicio es gratuito, en el SAT nuestra misión es servirte.

Sus datos personales son incorporados y protegidos en los sistemas del SAT, de conformidad con los lineamientos de protección de Datos Personales y con las diversas disposiciones fiscales y legales sobre confidencialidad y protección de datos, a fin de ejercer las facultades conferidas a la autoridad fiscal.

Si desea modificar o corregir sus datos personales, puede acudir a la Administración Desconcentrada de Servicios al Contribuyente de su preferencia y/o a través del Portal del SAT.

Se eliminaron datos consistentes en cadena original, sello digital y código bidimensional por considerarse información confidencial de una persona moral inherente a su patrimonio de conformidad con lo dispuesto en los arts. 108, 118 y 113 Fracción III de la LFTAIP.

Cadena Original

Sello Digital



GOBIERNO DE MÉXICO

HACIENDA



Contacto:  
Av Hidalgo 77, col Guerrero, c.p. 06300,  
Ciudad de México Atención telefónica 01 55  
627 22 728, desde Estados Unidos y Canadá  
01 877 44 88 728

ANEXO NÚMERO 8 (OCHO)

"CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE AMORTIZACIONES ANTE INFONAVIT"

Se eliminaron datos consistentes en número de oficio, registro patronal, código electrónico y código bidimensional por considerarse información confidencial de una persona moral inherente a su patrimonio de conformidad con lo dispuesto en los arts. 108, 118 y 113 Fracción III de la LFTAIP.



Coordinación General de Recaudación Fiscal  
Gerencia Senior de Recaudación y Cobranza Fiscal  
Gerencia de Cobro Persuasivo, Coactivo y Garantías

Oficio [REDACTED]

Asunto: Constancia de Situación Fiscal.

Ciudad de México, a 18 de Diciembre de 2023.

RAZON SOCIAL: CAFE BERSA S DE RL DE CV  
NRP: [REDACTED]  
Presente.

El Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores en su carácter de organismo fiscal autónomo, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 30, segundo párrafo, de la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, a través de la Gerencia de Cobro Persuasivo, Coactivo y Garantías perteneciente a la Gerencia Senior de Recaudación y Cobranza Fiscal, y de conformidad con lo establecido en los artículos 4 fracción VII, 5 y 11 del Reglamento Interior del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores en Materia de Facultades como Organismo Fiscal Autónomo, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de junio de 2008, modificado mediante Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de dicho Ordenamiento, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 31 de julio de 2017, emite la presente constancia de situación fiscal en materia de aportaciones y amortizaciones patronales frente al Infonavit, de conformidad con lo estipulado en el artículo 3 fracción IV, del referido Reglamento Interior del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores en Materia de Facultades como Organismo Fiscal Autónomo, conforme a lo siguiente:

Del análisis practicado en los sistemas de este Instituto se advierte que CAFE BERSA S DE RL DE CV, con Número de Registro Patronal [REDACTED] NO se identificaron adeudos ante el Infonavit, mismo que se encuentra al corriente en sus obligaciones que señala el artículo 29 de la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, de aportar el cinco por ciento de los salarios cubiertos a sus trabajadores y de retener y enterar los descuentos para amortizaciones de crédito, hasta el 05 bimestre 2023.

Lo anterior, sin perjuicio de que este Instituto como Organismo Fiscal Autónomo, se reserva el ejercicio de sus facultades en su carácter de Autoridad Fiscal, previstas en el Código Fiscal de la Federación y la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores en caso de que surgiera información complementaria y/o ajustes que modificaran la cuenta de los periodos revisados, al emitir la presente constancia.

Cabe mencionar, que el presente documento es de carácter meramente informativo, por lo que no constituye acto o resolución de carácter fiscal, no determina cantidad alguna a pagar, ni genera derechos

Atentamente

Lic. Eduardo Jolly Zarazua  
Gerente de Cobro Persuasivo, Coactivo y Garantías

