

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 OTORCAR 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, RECLAMAMENTO 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, OTORCADA 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 REQUIRENTE, EN EL PROCEDIMIENTO DEL CUAL SE DERIVA ESTE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 2 FRACCIÓN II DEL RECLAMAMENTO 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 RECLAMAMENTO 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), LABARROTES, 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 RÉGIMEN 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, INCIEMENCIAS 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 DESIGNE 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 TRANSCURSO 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 3) FRACCIÓN III, REGLAMENTO INTERIOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

"EL PROVEEDOR"  
CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.

DR. VÍCTOR BERNAL DOLORES  
DIRECTOR DE UMAI

C. VÍCTOR MANUEL MEDRANO JUÁREZ  
REPRESENTANTE LEGAL

TITULAR DEL ÁREA REQUIRENTE

  
DRA. MARITZA DE LA PAZ ROMÁN  
DIRECTORA MÉDICA DE UMAE

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO  
Y TITULAR DEL AREA TÉCNICA

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

TITULAR DEL ÁREA CONTRATANTE

  
MTR. VINICIO EDUARDO 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>ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATA DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, NEGRO VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDOS NEGROS SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN EL LAS SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SAÑO, LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME PERO SUAVE, LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA, Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MC N/100 C MAXIMO. HEMOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/CG MAX. COLIFORMES 400 COL/CG MAX. BACTERIAS AEROBIAS 5 000 000 CFU/G MAX. SALMONELA NEGATIVO EN 25 G.</p>	LATA	DOLORES	\$26.46
2	106 0101 03	<p>ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATA DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, NEGRO VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDOS NEGROS SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN EL LAS SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SAÑO, LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME PERO SUAVE, LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MC N/100 C MAXIMO. HEMOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/CG MAX. COLIFORMES 400 COL/CG MAX. BACTERIAS AEROBIAS 5 000 000 CFU/G MAX. SALMONELA NEGATIVO EN 25 G.</p>	LATA	DOLORES	\$32.71
3	106 0102 00	<p>ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATA DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, NEGRO VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDOS NEGROS SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN EL LAS SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SAÑO, LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME PERO SUAVE, LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MC N/100 C MAXIMO. HEMOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/CG MAX. COLIFORMES 400 COL/CG MAX. BACTERIAS AEROBIAS 5 000 000 CFU/G MAX. SALMONELA NEGATIVO EN 25 G.</p>	LATA	DOLORES	\$26.46
4	106 0103 01	<p>ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATA DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, NEGRO VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDOS NEGROS SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN EL LAS SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SAÑO, LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME PERO SUAVE, LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MC N/100 C MAXIMO. HEMOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/CG MAX. COLIFORMES 400 COL/CG MAX. BACTERIAS AEROBIAS 5 000 000 CFU/G MAX. SALMONELA NEGATIVO EN 25 G.</p>	LATA	DOLORES	\$32.71


**GOBIERNO DE MÉXICO**  
 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 ELECTRONICA NACIONAL  
 NO LA-S0-GYR-050GYR039-N-7-2024  
 ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS  
 PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)

Clave	Descripción	Unidad	Marca	P. UNIT. ADJUDICADO S/I IVA.
5	ES DE 185 CM, CON UN PESO COMÚN DE 50 KG Y UN MÁXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 180 CM. MUEVE UN ESTREPO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 550 G. A CADA VEZ EL PESO DEBE SER EN UN PLÁSTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN ACOMODADAS DENTRO DE UNA TAPA QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NÚMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (IF), NOMBRE GÉNÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVASE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APECHO ALA NORMATIVA VIGENTE DEL PRODUCTO DE LA OVIACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA CLARA O ALBUMINA Y CASCARON LA YEMA ES LA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFÉRICA DE COLOR AMARILLO TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCIÓN DENSA Y FIRME FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAGÍNEA OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA, SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES QUE CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTÍCULA ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVETECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE ACNARA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO CON UN TIEMPO MÁXIMO DE 15 DÍAS DESPUÉS DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CÁMARA DE AIRE ALIMENTA. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA PAZ-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 MÁS OSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA PH DE 6.8 MESOFILICOS AEROBIOS PH 01 HG 005 RESIDUOS DE METAL ANTES LIMITE TOTALLES MAX 50 FUGC STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 FUGC METALES PESADOS Y METALOIDES LIMITE MAXIMO MG/KG: ERITROMICINA 0.03 MG/KG FLUBENZAZOL 0.2 MG/KG. MAXIMO BACTICINA 4.8 UIC CLOROTETRAICLINA 0.05 MG/KG DIHIDROSTREPTOMICINA 0.05 MG/KG OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG DE NICLINAS 0.08 MG/KG POLIMIXINA B5 UIC ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG. NOVOBIOCINA 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 UIC ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG. TETRACICLINA 0.3 MG/KG PLASTICIDAD (LÍMITE MÁXIMO MG/KG) ALDRIN D I DRINA 0.1 G/LORDAN 0.02: CLORFENIFOS 0.05 CUMAFOS 0.05 DICLORVOS 0.05 DIGUAT 0.05 ENDRINA 0.2 ETIOFENCARBAMID 0.05 HEPTACLORO 0.05: LINDANO 0.1: METIDATION 0.02: MONOCROFOTOS 0.02: DEMETON: METILO 0.05: CLORPIRIFOS 0.05: PIRIMICARB 0.05: ETIOFENCARBAMID 0.05: PIRIMICARB 0.05.	KILOGRAMO	A CRANEL	\$44.82
6	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 ELIMINACION DE CUANDO MENOS EL 96PORCENTO DE LA LECHES DESCREMADA SOMETA PREVIANMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROPRIAS DE LA LECHE MÍNIMO 34 PORCENTO M/M: CRASA BUTIRICA MÍNIMO 1.5PORCENTO. SOLIDOS NO GRASOS NO 4.000 U DE VITAMINA A Y 400 U DE VITAMINA D. HUMEDAD MÁXIMA 4PORCENTO. AGÜDEZ TITULABLE EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCENTO NO SERA MAYOR DEL 0.17PORCENTO. INDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCENTO NO EXCEDERA A 1.75 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY MILK INSTITUTE INC O SU EQUIVALENTE MESOFILICOS AEROBIOS: 10000 UFC/ORGANISMOS COLIFORMES Y GERMENES PATOGENOS: CARACTERÍSTICAS COLOR UNIFORME BLANCO O SALMONEA SPP NEGATIVO EN 28ºC. COMERCIALIZADO ESTERIL SIN CONTAMINANTES Y GERMENES PATOGENOS: MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE. CONTENIDO DE GRASA EN ESTA LECHE DEBE VENIR LA LEYENDA NO POSEE EL NÚMERO VALOR NUTRITIVO QUE LA LECHE ENTERA. DEBE INDICAR EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR LITRO. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NÚMERO DE LOTE SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMÉTICO CON UNA VIDA MEDIA DE 30 DÍAS ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SE REALICE SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA O POTABLE) PARA GARANTIZAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL CORROBORAR SU SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGÉNEA). SABOR: OLOR LECHE ENTERA EVAPORADA O CONCENTRADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y 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 UN 50PORCENTO DE CONCENTRACION DE SOLIDOS DE LA LECHE Y GRASA. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y BACTERIOLÓGICAS PROPRIAS DE LA LECHE EXPRESADAS EN SOLIDOS MÍNIMO 14 GRAMOS POR LITRO. GRASA BUTIRICA MÍNIMO 7.5PORCENTO. ADICION DE VITAMINA A MÍNIMO 4.000 U Y 400 U 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 FISICOQUIMICAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE. CONTENIDO NUTRIMENTAL NÚMERO DE LOTE FECHA DE CALIDAD MARCA CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. REQUIERE SU RECONSTITUCION ACREGANDO SÓLO GRASA DE AGUA HERVIDA SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO 15ºC. SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 15 DÍAS CON EL AVANCE DEL TIEMPO SE MODIFICA UN POCO EL VALOR BIOLÓGICO DE SUS PROTEINAS SE Pierde EL BOPORCENTO DE CIANOCOBALAMINA 60PORCENTO DE VITAMINA C Y EL 40 PORCENTO DE PIRIDOXINA UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ºC SU VIDA MEDIA ES DE 15 DÍAS.	LATA	NESTLE SVELLY	\$199.80
7	DE ALTA DENSIDAD DESHIDRATADA EN UN ENPAQUE DE CIERRE HERMÉTICO O ABRE FÁCIL EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. FRUTO DEL CERELO CUANDO ESTA FRESCA ES UNA DRUPOA CON UN TIEMPO MÁXIMO DE 15 DÍAS DESPUÉS DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CÁMARA DE AIRE ALIMENTA. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA PAZ-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 MÁS OSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA PH DE 6.8 MESOFILICOS AEROBIOS PH 01 HG 005 RESIDUOS DE METAL ANTES LIMITE TOTALLES MAX 50 FUGC STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 FUGC METALES PESADOS Y METALOIDES LIMITE MAXIMO MG/KG: ERITROMICINA 0.03 MG/KG FLUBENZAZOL 0.2 MG/KG. MAXIMO BACTICINA 4.8 UIC CLOROTETRAICLINA 0.05 MG/KG DIHIDROSTREPTOMICINA 0.05 MG/KG OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG DE NICLINAS 0.08 MG/KG POLIMIXINA B5 UIC ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG. NOVOBIOCINA 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 UIC ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG. TETRACICLINA 0.3 MG/KG PLASTICIDAD (LÍMITE MÁXIMO MG/KG) ALDRIN D I DRINA 0.1 G/LORDAN 0.02: CLORFENIFOS 0.05 CUMAFOS 0.05 DICLORVOS 0.05 DIGUAT 0.05 ENDRINA 0.2 ETIOFENCARBAMID 0.05 HEPTACLORO 0.05: LINDANO 0.1: METIDATION 0.02: MONOCROFOTOS 0.02: DEMETON: METILO 0.05: CLORPIRIFOS 0.05: PIRIMICARB 0.05: ETIOFENCARBAMID 0.05: PIRIMICARB 0.05.	PAQUETE	NESTLE CARNATIO N	\$49.68
8	DE ALTA DENSIDAD DESHIDRATADA EN UN ENPAQUE DE CIERRE HERMÉTICO O ABRE FÁCIL EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. FRUTO DEL CERELO CUANDO ESTA FRESCA ES UNA DRUPOA CON UN TIEMPO MÁXIMO DE 15 DÍAS DESPUÉS DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CÁMARA DE AIRE ALIMENTA. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA PAZ-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 MÁS OSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA PH DE 6.8 MESOFILICOS AEROBIOS PH 01 HG 005 RESIDUOS DE METAL ANTES LIMITE TOTALLES MAX 50 FUGC STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 FUGC METALES PESADOS Y METALOIDES LIMITE MAXIMO MG/KG: ERITROMICINA 0.03 MG/KG FLUBENZAZOL 0.2 MG/KG. MAXIMO BACTICINA 4.8 UIC CLOROTETRAICLINA 0.05 MG/KG DIHIDROSTREPTOMICINA 0.05 MG/KG OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG DE NICLINAS 0.08 MG/KG POLIMIXINA B5 UIC ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG. NOVOBIOCINA 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 UIC ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG. TETRACICLINA 0.3 MG/KG PLASTICIDAD (LÍMITE MÁXIMO MG/KG) ALDRIN D I DRINA 0.1 G/LORDAN 0.02: CLORFENIFOS 0.05 CUMAFOS 0.05 DICLORVOS 0.05 DIGUAT 0.05 ENDRINA 0.2 ETIOFENCARBAMID 0.05 HEPTACLORO 0.05: LINDANO 0.1: METIDATION 0.02: MONOCROFOTOS 0.02: DEMETON: METILO 0.05: CLORPIRIFOS 0.05: PIRIMICARB 0.05: ETIOFENCARBAMID 0.05: PIRIMICARB 0.05.	KILOGRAMO	A CRANEL	\$18.80
9	DE ALTA DENSIDAD DESHIDRATADA EN UN ENPAQUE DE CIERRE HERMÉTICO O ABRE FÁCIL EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. FRUTO DEL CERELO CUANDO ESTA FRESCA ES UNA DRUPOA CON UN TIEMPO MÁXIMO DE 15 DÍAS DESPUÉS DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CÁMARA DE AIRE ALIMENTA. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA PAZ-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 MÁS OSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA PH DE 6.8 MESOFILICOS AEROBIOS PH 01 HG 005 RESIDUOS DE METAL ANTES LIMITE TOTALLES MAX 50 FUGC STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 FUGC METALES PESADOS Y METALOIDES LIMITE MAXIMO MG/KG: ERITROMICINA 0.03 MG/KG FLUBENZAZOL 0.2 MG/KG. MAXIMO BACTICINA 4.8 UIC CLOROTETRAICLINA 0.05 MG/KG DIHIDROSTREPTOMICINA 0.05 MG/KG OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG DE NICLINAS 0.08 MG/KG POLIMIXINA B5 UIC ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG. NOVOBIOCINA 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 UIC ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG. TETRACICLINA 0.3 MG/KG PLASTICIDAD (LÍMITE MÁXIMO MG/KG) ALDRIN D I DRINA 0.1 G/LORDAN 0.02: CLORFENIFOS 0.05 CUMAFOS 0.05 DICLORVOS 0.05 DIGUAT 0.05 ENDRINA 0.2 ETIOFENCARBAMID 0.05 HEPTACLORO 0.05: LINDANO 0.1: METIDATION 0.02: MONOCROFOTOS 0.02: DEMETON: METILO 0.05: CLORPIRIFOS 0.05: PIRIMICARB 0.05: ETIOFENCARBAMID 0.05: PIRIMICARB 0.05.	KILOGRAMO	A CRANEL	\$48.60
10	CHAMPION ENVASADO REBANADO EN LATA DE 360 G SON VEGETALES CARENTES DE CLOURO. LA PERTENENCIA DE LOS ELEMENTOS SOLO LOS DEL FRESCO. EL FRESCO DEBE SER BENEFIcioso SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES. SU CONSISTENCIA ES CARGOSA Y FIRME SU PEDUNGULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO. ESTOS DURAN VARIOS DÍAS Y PUEDEN SEGUIR SIN ENTIBIR EN DESCOMPOSICION ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO: LAS ESPECIES DEL GÉNERO 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. ENTOROS O REBANADOS. LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS 3.4PORCENTO PH 5 A 6.5 CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCENTO MASA DRENADA GORCENTO EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS. TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. CONSISTENCIA FIRME DE UN FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO. LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERRAS 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 O POR OTROS ANIMALES. EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. DEBEN PERMITIR LA VENTILACION EN EL MOMENTO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA TEMPERATURA QUE SE CARACTERIZAN EN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO EN LAS CONDICIONES DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA TEMPERATURA QUE SE CARACTERIZAN EN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO EN LAS	LATA	MONTE BLANCO	530.24









No	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	TIPO UNIDAD ADMINISTRATIVO
34	501.02000.00	SEAL DE UN LUGAR FRESCO Y SECA FRIOLO BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA 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 VARIACIONES 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 1PORCEN 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 FRIOLO ENDURECIDO (MIELO 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 FRIOLO NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA 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 EL PERICARPIO ES LISO DE COLOR NEGRO UNIFORME OPACO BRILLANTE O SEMBRILLANTE SU HILO ES DE COLOR BLANCO DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA O MAS REDONDA EN OTRAS. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIOLES 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 1PORCEN 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 CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL LIBRES DE MOHO PLAGAS Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIOLO QUE CONTIENE PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN EL FRIOLO ENDURECIDO (MIELO 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 DEL FRIOLO CARABAZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS FAMILIA DE LAS PAPILIONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAE 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 CARBANA 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	BUENO	5367#
35	501.03000.00	ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA 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 VARIACIONES 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 1PORCEN 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 FRIOLO ENDURECIDO (MIELO 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 FRIOLO NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA 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 EL PERICARPIO ES LISO DE COLOR NEGRO UNIFORME OPACO BRILLANTE O SEMBRILLANTE SU HILO ES DE COLOR BLANCO DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA O MAS REDONDA EN OTRAS. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIOLES 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 1PORCEN 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 CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL LIBRES DE MOHO PLAGAS Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIOLO QUE CONTIENE PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN EL FRIOLO ENDURECIDO (MIELO 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 DEL FRIOLO CARABAZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS FAMILIA DE LAS PAPILIONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAE 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 CARBANA 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	LA MERCED/IC REAT VALVE	532-48
36	501.06000.00	FRIOLO NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS 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 EL PERICARPIO ES LISO DE COLOR NEGRO UNIFORME OPACO BRILLANTE O SEMBRILLANTE SU HILO ES DE COLOR BLANCO DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA O MAS REDONDA EN OTRAS. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIOLES 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 1PORCEN 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 CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL LIBRES DE MOHO PLAGAS Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIOLO QUE CONTIENE PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN EL FRIOLO ENDURECIDO (MIELO 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 DEL FRIOLO CARABAZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS FAMILIA DE LAS PAPILIONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAE 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 CARBANA 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
37	502.01000.01	HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G LEGUMINOSA DE POLIETILENO DE LA FAMILIA DE LAS PAPILIONACEAS EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE CRUESO DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDOSO DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHURAS 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
38	503.01000.01	HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G LEGUMINOSA DE POLIETILENO DE LA FAMILIA DE LAS PAPILIONACEAS EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE CRUESO DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDOSO DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHURAS 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	577.00
39	504.01000.01	LENTIJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G LEGUMINOSA PAVILONADA 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/IC REAT VALVE	555.64
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 PROTECTIVOS AUTORIZADOS POR LA SSA CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA RUGOSA ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO POROSO DE COLOR CAFE CLARO O COLOR PARDOSO 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	554.56
41	601.02000.01	AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAGO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA A CRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL 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 (120°K) MINIMO 99.4 PORCEN CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN COLOR UNIDADES LOWBOND 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	534.56
42	43.03000.00	PILONCILLO HOSPITAL BAGO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA A CRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZUCAR MORENO SIN REFINAR MOLIDADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OSCURO DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE 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 UNICAMENTE MOLIDADO EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OSCURO DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE	PIEZA	CRANEL	539.88
43	601.01000.00	CHOCOLATE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAGO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA A CRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAFF 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 (120°K) MINIMO 99.4 PORCEN CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN COLOR UNIDADES LOWBOND 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	ASBUETA	595.32



Clave	Clave	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT ADQUIRIDO SIN IVA
44	604-020000	CON PROPIEDADES ASLANTES 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 CACA O (THEOBROMA CACA O) DE BUENA CALIDAD LIBRE DE IMPUREZAS SECA Y LIMPIA QUE ES SOMETIDA A TORREFICACION DESCASCAMIENTO TRITURACION Y MAQUERACION CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA HLEVO MANTECA DE CACA O EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VANILINA O CANELA DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCENTO DE PASTA DE CACA O 15 PORCENTO MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACA O 35 PORCENTO DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-006-SSA1-1988 LAS ESPECIFICACIONES SON LAS DISPONIBLES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS PUEDE CONTENER HUEVO SABORIZANTES COMO VANILINA CANELA DE ACIQUEROLA HUMEDAD MAXIMA 3 PORCENTO TEOROMINA IPPM 0.27 PORCENTO MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/SALMONELLA SPR EN 25 CAUSENTE MONOS 50 UFC/G LEVADURAS < 50 UFC/G ARSENICO < 50 UFC/G COBRE 15 MG/KC MAXIMO PLOMO 1 MG/KC MAXIMO LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 200 NG/KG CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OSCURO A NEGRO SABOR DULCE TEXTURA DUERA GRANULOSA PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTERCHO 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 ALUMINIO CON OLORO Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION NUMERO DE LOTE NOMBRE COMERCIAL O MARCA CONTENIDO NETO LA LEYENDA HECHO EN MEXICO O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE LA LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL 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 COCAC AZUCAR FOSFATO DICALCO SAL YODATADA SULFATO DE CINC VANILINA CANELA EN POLVO Y SABORIZANTE ARTIFICIAL PUEDE ESTAR ADICIONADA DE LEGITINA DE SOYA LECHE DESGRAMADA DE VANILINA CANELA DEBE CONTENER COMO MINIMO 55% DE CACA O DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 3 PORCENTO TEOROMINA IPPM 0.27 PORCENTO MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/SALMONELLA SPR EN 25 CAUSENTE MONOS < 50 UFC/G LEVADURAS < 50 UFC/G ARSENICO < 50 UFC/G COBRE 15 MG/KC MAXIMO PLOMO 1 MG/KC MAXIMO LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 200 NG/KG CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OSCURO A NEGRO SABOR DULCE TEXTURA SUAVE SIN CRISTALES DE AZUCAR DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS DE SABOR AQUEJADO Y DE CRISTALIZACION DE AZUCAR SIN ADICION DE CONSERVADORES Y COLORANTES NI SABORES ARTIFICIALES EL ENVASADO SE HA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO CERRADO HERMETICAMENTE DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDA SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS DE INSECTOS LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRANOS	PIEZA	MEMBERS MARK	\$19.48
46	606030000	LA BASE DE LECHE CANELA Y AZUCAR MORENO QUE POR MEDIO DE LA COCCION SE REDUCE SU VOLUMEN PASTA FORMAR UNA PASTA PUDIENDO O NO ACRECARLOS INGREDIENTES COMO NUEZ O FRUTAS SECAS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VIEL A CAFE CLARO SABOR DULCE A LECHE VERIFICAR QUE ESTE PERFECTAMENTE ENVUELTO EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD LA ETIQUETA DEBE CONTENER LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD	PIEZA	GRANEL	\$5.40
47	607 0600 00	CHEMUR 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 A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACA O (THEOBROMA CACA O) DE BUENA CALIDAD LIBRE DE IMPUREZAS SECA Y LIMPIA QUE ES SOMETIDA A TORREFICACION DESCASCAMIENTO TRITURACION Y MAQUERACION CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA HLEVO MANTECA DE CACA O EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VANILINA O CANELA DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCENTO DE PASTA DE CACA O 15 PORCENTO MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACA O 35 PORCENTO DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-006-SSA1-1988 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 3 PORCENTO TEOROMINA IPPM 0.27 PORCENTO MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/SALMONELLA SPR EN 25 CAUSENTE MONOS 50 UFC/G LEVADURAS < 50 UFC/G ARSENICO < 50 UFC/G COBRE 15 MG/KC MAXIMO PLOMO 1 MG/KC MAXIMO LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 200 NG/KG CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OSCURO A NEGRO SABOR DULCE TEXTURA DUERA GRANULOSA PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTERCHO 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 ALUMINIO CON OLORO Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION NUMERO DE LOTE NOMBRE COMERCIAL O MARCA CONTENIDO NETO LA LEYENDA HECHO EN MEXICO O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE LA LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL FECHA DE CADUCIDAD	PIEZA	CRANEL	\$4.54
48	608 0100 00	LA BASE DE LECHE CANELA Y AZUCAR MORENO QUE POR MEDIO DE LA COCCION SE REDUCE SU VOLUMEN PASTA FORMAR UNA PASTA PUDIENDO O NO ACRECARLOS INGREDIENTES COMO NUEZ O FRUTAS SECAS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VIEL A CAFE CLARO SABOR DULCE A LECHE VERIFICAR QUE ESTE PERFECTAMENTE ENVUELTO EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD LA ETIQUETA DEBE CONTENER LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD	PIEZA	CRANEL	\$5.36
49	608 0200 00	LA BASE DE LECHE CANELA Y AZUCAR MORENO QUE POR MEDIO DE LA COCCION SE REDUCE SU VOLUMEN PASTA FORMAR UNA PASTA PUDIENDO O NO ACRECARLOS INGREDIENTES COMO NUEZ O FRUTAS SECAS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VIEL A CAFE CLARO SABOR DULCE A LECHE VERIFICAR QUE ESTE PERFECTAMENTE ENVUELTO EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD LA ETIQUETA DEBE CONTENER LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD	PIEZA	LA COSTEÑA/ 820 CR	\$43.74
50	609 0100 001	LA BASE DE LECHE CANELA Y AZUCAR MORENO QUE POR MEDIO DE LA COCCION SE REDUCE SU VOLUMEN PASTA FORMAR UNA PASTA PUDIENDO O NO ACRECARLOS INGREDIENTES COMO NUEZ O FRUTAS SECAS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VIEL A CAFE CLARO SABOR DULCE A LECHE VERIFICAR QUE ESTE PERFECTAMENTE ENVUELTO EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD LA ETIQUETA DEBE CONTENER LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD	PIEZA	LA COSTEÑA	\$3.55



No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P UNIT ADJUDICADO S/UNIDA
51	609 010 00	<p>ESTOQUEO DE APEGO A LA VIGENTE PRODUCTO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA SIN ROTURAS O BLEMENDURAS SIN HUMEDAD ADICIONADA DE MATERIAS EXTRAÑAS ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS CONTENIDO NETO NOMBRE DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL PAIS DE ORIGEN IDENTIFICACION DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN CENIZAS 3 PORCEN GRENETINA PURA 8 PORCEN SACAROSA 60 PORCEN MESOFILES AEROBIOS 25 000 UFC/C COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/C MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/C SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 C STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR OLO Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/KC AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KC ROJO ALLURA AC 300 MG/KC VERDE S/100 MG/KC CAROTENOIDES 150 MG/KC CAROTENOIDES 150 MG/KC</p> <p> <b>POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS</b> HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA "PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 150 ML PRODUCTO SIN AZÚCAR ELABORADO CON VEZGA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE. EDULCORANTES SINTÉTICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O COMBINADOS) ACIDO FUMARICO CITRATO DE SODIO SAL YODADA ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA SIN ROTURAS O BLEMENDURAS SIN HUMEDAD APARENTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS CONTENIDO NETO NOMBRE DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL PAIS DE ORIGEN IDENTIFICACION DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILFETONURICO CONTIENE FENILALANINA DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN CENIZAS 3 PORCEN GRENETINA PURA 8 PORCEN SACAROSA 60 PORCEN MESOFILES AEROBIOS 25 000 UFC/C COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/C MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/C SALMONELLA NEGATIVO EN 25 C STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR OLO Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/KC AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KC ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KC VERDE S/100 MG/KC CARAMELO III 200 IV/KG CARAMELO IV BPF CARMINES 150 MG/KC ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KC SUCRALOSA 1000 MG/KC O NOMAS DE 0.025 PORCEN         </p>	PIEZA	PRONTO	\$16 10
52	609 0200 01	<p><b>POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE</b> HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA "BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM VIGENTE PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN CEL CUANDO ES HIDRATADO SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA AZÚCAR REFINADO ACIDO FUMARICO CITRATO DE SODIO SAL YODADA COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM F-41-1983 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN CENIZAS 3 PORCEN GRENETINA PURA 8 PORCEN SACAROSA 60 PORCEN MESOFILES AEROBIOS 25 000 UFC/C COLIFORMES 10 000 UFC/C HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/C SALMONELLA NEGATIVO EN 25 C STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR OLO Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA SIN ROTURAS O BLEMENDURAS SIN HUMEDAD APARENTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO NOMBRE DEL FABRICANTE FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL</p>	PIEZA	CONCELLI	\$69 71
53	610 0000 00	<p><b>ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA "PARA GUARDERIA EN ESTOQUE PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NOM VIGENTE DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVÉS DE UN ADECUADO ENVASADO ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 700 GES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA MEMBRILLO TELICOTE PERON CHABACANOS Y OTRAS) COCIDAS Y CERNIDAS CON ADICION DE AZÚCAR AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGÁNICOS (CÍTRICO TARTÁRICO MALICO O LÚICO DE LIMÓN PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA MOLIDO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFAN O EN LÁTAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM 130-SSA/1985 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8 CANTIDAD MINIMA DE SOLIDOS 68 PORCEN MESOFILES AEROBIOS 50 UFC/C HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/C CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TRÍFICO BRILLANTE UNIFORME CON SABOR AROMA CARACTERÍSTICO DE LA FRUTA DE LA FRUTA NATURAL EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA LA CANTIDAD DE AZÚCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LÁTAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS MADURAS BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE INSECTOS EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LÁTAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTE GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFAN BIEN SELADO QUE EVITE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDA SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONTENIDO NETO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECREciente LOTE NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL</b></p>	PIEZA	LA COSTENA	\$44 28
54	610 0300 00	<p><b>MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA "EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 80 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS CON ADICION DE AZÚCAR AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO CONSERVADOR) NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD PH DE 3 A 3.5 SOLIDOS SECLASIFICAN 64 PORCEN MESOFILES AEROBIOS 50 UFC/C ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/C HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/C SALMONELLA Y COLI NEGATIVOS LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE CONSISTENCIA SEMISOLIDA EN FUNCION DE SU GELIFICACION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR) NO COMO NI EXGESIVAMENTE ELASTICO COLOR OLO Y SABOR SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA EN FUNCION DE SU GELIFICACION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR) NO COMO NI EXGESIVAMENTE ELASTICO EMPAQUE SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y LA TEMPERATURA DEBE GARANTIZAR EL MANEJO HERMETICO PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO SABOR DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE DESCENDENTE INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES</b></p>	PIEZA	JACQUES	\$377 1
55	611 020 00	<p><b>MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA "FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML + 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZÚCAR PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/O ENZIMÁTICA ADICIONADA CON MAPLE NATURAL CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G/100 G GLUCOSA 8 G/100 G SACAROSA 8 G/100 G SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G CENIZAS 0.6 G/100 G ACIDIZ 40 MEQ/KG NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OSCURO TRASLUCIDO OLO Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL MAPLE LA ELABORACION DE MIEL DE MAIZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZÚCAR LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/O ENZIMÁTICA POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDON Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZÚCAR DEXTROSA EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDON CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHÍDRICO) HASTA QUE SE ALCANZE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 68PORCEN DE SOLIDOS</b></p>	PIEZA	KARO	\$84 78
56	701 010 00	<p><b>MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA LATA O TETRABRICK DE 225 C + 25 ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA A TRAVÉS DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO CON UN MENOR CONTENIDO DE GRASAS ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS GRASAS DE LECHE MINIMO DE 20PORCEN IOPORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILES AEROBIOS SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI ESTAFILOCOCCUS AUREUS 100 UFC/ML COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO OLO Y SABOR AGRADABLES TEXTURA SUAVE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA CONTENIDO NETO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDAD EXENTA DE</b></p>	PIEZA	LALA	\$13 50

No.	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	PI UNIT ADJUDICADO SÚPLIVA.
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. ACETITE DE CARIAMO 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 CARIAMO (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 02PORCEN, 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 SINERGIOS TOCOFEROLES MAX 03PORCEN, CALATO DE PROPILO MAX 02PORCEN, CALATO DE OCTILO MAX 02PORCEN BUTILATO DE HIDROXIANISOL (IHA) MAX 02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (IHT) MAX 02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 02PORCEN, CALATO DE TROPOLIONICO Y SUS ESTERES MAX 02PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGIOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 02PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR 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	ACETITE 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 33.3 K140° C) DE 1.465 A 1.468, HUMEDAD MAX MA DE 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO 293.3 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 (120.0), COLOR (IESCALA LIOBONDI) 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 LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRANOS A 20 °C DE COLOR AMBARINO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS, 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	ACETITE 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, 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE SINERGIOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN/MIN, HIERRO MAX 0.1 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 01 MG/KG, ARSENICO MAX 01 MG/KG, NIQUEL MAX 01 MG/KG, ANTOXIDANTES Y SINERGIOS: JABON MAX 0.05PORCEN/MIN, CALATO DE PROPILO MAX 02PORCEN, CALATO DE OCTILO Y LUTENO CALATO DE DODECILO (SUS MEZCLAS) MAX 02PORCEN, ACIDO TROPOLIONICO Y SUS ESTERES MAX 02PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (IHA) MAX 02PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (IHT) MAX 02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 02PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 02PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRANAS, 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 FISICO QUIMICAS, 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 16PORCEN, 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 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, 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, OLOR Y SABOR 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 16PORCEN, 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 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, 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, OLOR Y SABOR 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 16PORCEN, 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 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, 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, OLOR Y SABOR 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 BOLSAS DE 100 G. EL PRODUCTO DEBE GARANTIZAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACIÓN FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA SE CULTIVA EN CLIMAS CALIENTES 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 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS 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 BOLSAS DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACIÓN ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS PAPAIONATA ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA, QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COHILLOONES ALARGADOS Y TIENE UN SUPCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA. CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS 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 BOLSAS DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO FRUTO DEL NOGAL. OVIDE CON DOS CORTEZAS DURAS UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENGRAPAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO Gajos COMESTIBLES SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA Templado LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACIÓN DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDIZ CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA DLEOSA DE OLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO SABOR SUAVE EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLACAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	PIEZA	A GRANEL	\$270.00
66	704-0500-00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPÍA A GRANEL EN KILOGRAMO. EN BOLSAS DE PLÁSTICO O MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. ES LA SEMILLA DE CALABAZA QUE SE EXTRAE DEL FRUTO. SE TUESTA O DESECA Y DESCORTICA CAPACITADAS 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 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (SIN RANCIDIZ)	PIEZA	A GRANEL	\$205.20
67	802-0400-00	CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR GRAMOS EN BOLSAS DE PLÁSTICO SELLADO O ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 100 G. PLÁSTICO O EN BOLSAS DE POLIETILENO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILÍNDRICA DE COLOR CAFE ROJIZO DE SABOR PICANTE PENETRANTE Y DULCE EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, DEL 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 DEFECTOS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS, QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES DE TAMAÑO REGULAR, NO CORTOS NI REGULADOS, Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO DE LA CANELA PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	KILOGRAMO	A GRANEL	\$286.20
68	802-0500-01	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSAS DE POLIETILENO ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO. LOS CUÁLES 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 QUE EL PRODUCTO ADQUIERE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARIAS, 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 ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	A GRANEL	\$280.80
69	802-0600-01	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDO A GRANEL, POR PESO EN BOLSAS 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 AMARGO. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CINAMICO SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARIAS, 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 BOLSAS DE PLÁSTICO PESO EN GRAMOS 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, TOXINAS 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 CARACTERÍSTICO, OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNLENTE, AMARCO ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARIAS, BASURAS, HEBRAS, 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	802-0901-02	PIMIENTA NEGRA ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDO A GRANEL ENVASADO EN BOLSAS DE PLÁSTICO O MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO. 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 DE 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 NEGROSO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNLENTE CARACTERÍSTICO SABOR PUNLENTE CARACTERÍSTICO ASPECTO GRANOS Y / O POLVOS VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARIAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 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 10ADMISION 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
802-0902-02		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, 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 Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA. POR EL PROCESO DE FERMENTADOS Y SECADOS O NEGROSO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNLENTE CARACTERÍSTICO SABOR PUNLENTE CARACTERÍSTICO ASPECTO GRANOS Y / O POLVOS VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARIAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 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 10ADMISION 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	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	PUNTO ADJUDICADO
109	103 0302 00	TAMON DE PIEL CHICA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 x 30 CM EN PAQUETES DE 250 EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO AL TERNER SU CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE 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 GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAVASE POR RACION CONSERVARSE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PEGHUGA DE PAVO RECORRIDA EN FORMA ESPECIAL DESHUESADA SIN GRASA Y SIN PIEL CODIA ANADA MOLIDO MEZCLADO CON OTROS INGREDIENTES MODO DE EMPACADO AL ALTO VACIO SE PRESENTA EN FORMA OVALADA CILINDRICA RECTANGULAR DE DIMENSIONES VARIABLES NO DEBE CONTENER FECLAS DE COORTE BLANCO PIEL CARNE DE ESPALDILLO O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PEGHUGA ENTRE SUS INGREDIENTES ESTÁ EL AGUA SAL AZUCAR CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES NO CONTENDRA ADITIVOS CONSERVADORES METALES PESADOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS SUSTANCIAS RADIACTIVAS ANTIBIOTICOS HORMONAS AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO SUAVE Y FIRME AL TACTO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO	PAQUETE	ZWAN	\$58.04
110	103 0700 00	SALCHICHA DE PAVO VIEJA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 x 30 CM EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTERNEN SU CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE 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 GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAVASE POR RACION CONSERVARSE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR) TEJIDO GRASO VISCERAS OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS) A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA AHUMADAS CURADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA HELO O LICADORES HARINAS DE CEREALES Y CONSERVADORES EN EL 10 PORCEN DE ALMIDONES LECHE CASERA CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 35 PORCEN O PROTEINAS ASLADAS DE SOYA HASTA 20 PORCEN ADITIVOS Y CONSERVADORES EN LAS CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES ITUBOS DE SARAN CELOFAN POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS EXCESIVAS SALIVALES FARINCE TRAQUEA ESOFAGO PULMON ESTOMAGO UTERO INTESTINO CORAZON BAZO PANCREAS TESTICULO	PAQUETE	LALA	\$54.97
111	701 0350 00	TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON SIN PIEL SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MINIMO DE 75 PORCEN DE PROTEINAS Y 60 PORCEN DE HUMEDAD NITRITOS 200 PPM AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE COLOR OLOR SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZACION DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA MARCA CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA CONSERVARSE EN REFRIGERACION FECHA DE CADUCIDAD MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	PIEZA	ZWAN	\$236.65
112	301 0502 00	EL MANTENIMIENTO DEL REFRIGERADOR EN EL CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES" VI FRUTAS VERDURAS			\$69.72
113	301 0600 00	FRUTAS VERDURAS	KILOGRAMO	A GRANEL	\$79.92
114	301 1000 00	FRUTAS VERDURAS	KILOGRAMO	A GRANEL	\$32.29
115	301 1100 00	FRUTAS VERDURAS	KILOGRAMO	A GRANEL	\$14.04
116	301 1100 00	FRUTAS VERDURAS	KILOGRAMO	A GRANEL	\$14.04

CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES"



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 GRANDEL, 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 CAFÉ 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 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 GRANDEL	\$19.44
127	301250500	PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, 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 CAFÉ 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 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 GRANDEL	\$14.04
128	301260000	SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE, *ES EL FRUTO SIN CARPICO Y CARNOSO, DEPONDE ESFEROIDAL, ALARGADO, 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, RICA EN CELULOSICA, 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 PASADURAS, 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 GRANDEL	\$12.96
129	301270000	TEOCOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, 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 CUYA PARTE 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 PASADURAS, 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 GRANDEL	\$30.13
130	301280100	TORONJA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE, *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS DE FLORABONDA Y DE 14 A 16 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE, LIMON 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 PASADURAS 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 GRANDEL	\$37.21
131	301290000	TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 120 G - 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE, *FRUTO DE TERRENOS ARIOS, 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 PASADURAS 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 GRANDEL	\$37.21
132	301300300	EN LA SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CABA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE, *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTES CON VIGRO PERFORACIONES Y EN REJILLA, CABA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE, *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRMO), DE FORMA ESFERICA, SIN CARPICA 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 PASADURAS 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 (PURPURA), 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 GRANDEL	\$81.00
133	302000000	EN LA SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CABA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE, *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTES CON VIGRO PERFORACIONES Y EN REJILLA, CABA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE, *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRMO), DE FORMA ESFERICA, SIN CARPICA 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 PASADURAS 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 (PURPURA), 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 GRANDEL	\$12.96
134	302010000	ACUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, 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 SUAVE Y COMESTIBLE POR TENER ESCASA, CELULOSA, EN OTRAS, CORPACEA Y ALCO, LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMI OSCURO, A VECES NEGRO, CON TONOS	KILOGRAMO	A GRANDEL	\$51.84



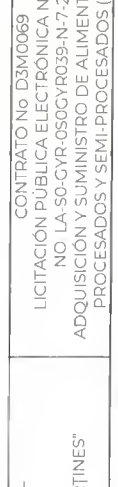


No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT AUTENTICADO MEX/USA
142	302.0903.00	<p>ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TALLAS QUE EN SU INTERIOR DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACIÓN. AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICIÓN. SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS SUPERFICIALES DE ESCASA EXTENSIÓN. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRÍTICO. REDUCE EN FORMA Y CONSISTENCIA LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. HERIDAS CICATRIZADAS. MANCHURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRÍTICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. GRIETAS. HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRÍTICOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ESTERILIDAD DEBE ADECUADAS A LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y LA HUMEDAD RELATIVA DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p> <p>ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TALLAS QUE EN SU INTERIOR DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACIÓN. AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICIÓN. SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS SUPERFICIALES DE ESCASA EXTENSIÓN. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRÍTICO. REDUCE EN FORMA Y CONSISTENCIA LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. HERIDAS CICATRIZADAS. MANCHURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRÍTICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. GRIETAS. HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRÍTICOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ESTERILIDAD DEBE ADECUADAS A LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y LA HUMEDAD RELATIVA DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>	<p>KILOGRAMO</p> <p>A CRANEL</p>	\$1620	
143	302.1000.00	<p>ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TALLAS QUE EN SU INTERIOR DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACIÓN. AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICIÓN. SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS SUPERFICIALES DE ESCASA EXTENSIÓN. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRÍTICO. REDUCE EN FORMA Y CONSISTENCIA LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. HERIDAS CICATRIZADAS. MANCHURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRÍTICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. GRIETAS. HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRÍTICOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ESTERILIDAD DEBE ADECUADAS A LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y LA HUMEDAD RELATIVA DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p> <p>ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TALLAS QUE EN SU INTERIOR DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACIÓN. AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICIÓN. SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS SUPERFICIALES DE ESCASA EXTENSIÓN. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRÍTICO. REDUCE EN FORMA Y CONSISTENCIA LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. HERIDAS CICATRIZADAS. MANCHURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRÍTICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. GRIETAS. HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRÍTICOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ESTERILIDAD DEBE ADECUADAS A LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y LA HUMEDAD RELATIVA DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>	<p>KILOGRAMO</p> <p>A CRANEL</p>	\$102.60	
144	302.1102.00	<p>ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TALLAS QUE EN SU INTERIOR DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACIÓN. AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICIÓN. SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS SUPERFICIALES DE ESCASA EXTENSIÓN. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRÍTICO. REDUCE EN FORMA Y CONSISTENCIA LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. HERIDAS CICATRIZADAS. MANCHURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRÍTICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. GRIETAS. HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRÍTICOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ESTERILIDAD DEBE ADECUADAS A LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y LA HUMEDAD RELATIVA DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>	<p>KILOGRAMO</p> <p>A CRANEL</p>	\$12.96	
145	302.1201.00	<p>ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TALLAS QUE EN SU INTERIOR DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACIÓN. AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICIÓN. SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS SUPERFICIALES DE ESCASA EXTENSIÓN. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRÍTICO. REDUCE EN FORMA Y CONSISTENCIA LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. HERIDAS CICATRIZADAS. MANCHURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRÍTICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. GRIETAS. HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRÍTICOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ESTERILIDAD DEBE ADECUADAS A LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y LA HUMEDAD RELATIVA DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>	<p>KILOGRAMO</p> <p>A CRANEL</p>	\$72.36	
146	302.1301.00	<p>ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TALLAS QUE EN SU INTERIOR DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACIÓN. AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICIÓN. SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS SUPERFICIALES DE ESCASA EXTENSIÓN. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRÍTICO. REDUCE EN FORMA Y CONSISTENCIA LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. HERIDAS CICATRIZADAS. MANCHURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRÍTICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. GRIETAS. HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRÍTICOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ESTERILIDAD DEBE ADECUADAS A LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y LA HUMEDAD RELATIVA DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>	<p>KILOGRAMO</p> <p>A CRANEL</p>	\$302.40	

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 ACONISMADA 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 MANOJOS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLOREACION BLANCO-AMARILLENTAS 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 ANFRAC TUOSIDADES, 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 VARIACION 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 O AMARILLO, 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 MAXIMO, 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 OSCURO, SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO, LA CANTIDAD DE CAPSAININA 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, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS, LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, 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<sup>2</sup>, DEFECTOS MAYORES, LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM<sup>2</sup>, PERO MENOR DE 2 CM<sup>2</sup>, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLACAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS, LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 1 CM<sup>2</sup> 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 150 G, EN BOLSA DE 1 KG.</p>	KILOGRAMO	A GRANTEL	\$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 ACONISMADA 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 DE COLOREACION BLANCO-AMARILLENTAS 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 ANFRAC TUOSIDADES, 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 VARIACION 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 O AMARILLO, 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 MAXIMO, 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 OSCURO, SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO, LA CANTIDAD DE CAPSAININA 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, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS, LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, 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<sup>2</sup>, DEFECTOS MAYORES, LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM<sup>2</sup>, PERO MENOR DE 2 CM<sup>2</sup>, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLACAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS, LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 1 CM<sup>2</sup> 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 150 G, EN BOLSA DE 1 KG.</p>	KILOGRAMO	A GRANTEL	\$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 ACONISMADA, 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 DE COLOREACION BLANCO-AMARILLENTAS 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 ANFRAC TUOSIDADES, 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 VARIACION 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 O AMARILLO, 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 MAXIMO, 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 Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO, SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO, LA CANTIDAD DE CAPSAININA 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, DE MACULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLACAS, LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, 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<sup>2</sup>, DEFECTOS MAYORES, LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM<sup>2</sup>, PERO MENOR DE 2 CM<sup>2</sup>, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLACAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS, LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 1 CM<sup>2</sup> 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 150 G, EN BOLSA DE 1 KG.</p>	KILOGRAMO	A GRANTEL	\$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 ACONISMADA, 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 DE COLOREACION BLANCO-AMARILLENTAS 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 ANFRAC TUOSIDADES, 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 VARIACION 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 Y 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 MAXIMO, COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O</p>	KILOGRAMO	A GRANTEL	\$27.00



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



DESEMPEÑO

No.	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICADO SIN IVA
157	302.2200.00	DESARROLLO DE UN MANEJO PARA LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y LA FERMENTACIÓN DE LA MATERIA PRIMA. EN BOLSAS DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG) ES LA FLOR DE DIVERGENTES Y VARIEDADES DE CUCURBITACIAS ANUALES. LAS FLORES GRANDES AMARILLAS SON UNIFORMES PUES EN UNA MISMA EXISTEN FLORES MASCULINAS Y FEMENINAS UBICANDOSE SOLITARIAMENTE EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS. LA COLA TIENE CINCO LOBULOS QUE TERMINAN EN PUNTA PARA USO CULTIVARIO SE EMPLEA LA FLOR MASCULINA COMPLETA 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. DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPRAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$166.32
158	302.2301.00	DESARROLLO DE UN MANEJO PARA LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y LA FERMENTACIÓN DE LA MATERIA PRIMA. EN BOLSAS DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG) ES LA FLOR DE DIVERGENTES Y VARIEDADES DE CUCURBITACIAS ANUALES. LAS FLORES GRANDES AMARILLAS SON UNIFORMES PUES EN UNA MISMA EXISTEN FLORES MASCULINAS Y FEMENINAS UBICANDOSE SOLITARIAMENTE EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS. LA COLA TIENE CINCO LOBULOS QUE TERMINAN EN PUNTA PARA USO CULTIVARIO SE EMPLEA LA FLOR MASCULINA COMPLETA 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. DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPRAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$46.98
159	302.2401.00	DESARROLLO DE UN MANEJO PARA LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y LA FERMENTACIÓN DE LA MATERIA PRIMA. EN BOLSAS DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG) ES LA FLOR DE DIVERGENTES Y VARIEDADES DE CUCURBITACIAS ANUALES. LAS FLORES GRANDES AMARILLAS SON UNIFORMES PUES EN UNA MISMA EXISTEN FLORES MASCULINAS Y FEMENINAS UBICANDOSE SOLITARIAMENTE EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS. LA COLA TIENE CINCO LOBULOS QUE TERMINAN EN PUNTA PARA USO CULTIVARIO SE EMPLEA LA FLOR MASCULINA COMPLETA 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. DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPRAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$37.69
160	302.2402.00	DESARROLLO DE UN MANEJO PARA LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y LA FERMENTACIÓN DE LA MATERIA PRIMA. EN BOLSAS DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG) ES LA FLOR DE DIVERGENTES Y VARIEDADES DE CUCURBITACIAS ANUALES. LAS FLORES GRANDES AMARILLAS SON UNIFORMES PUES EN UNA MISMA EXISTEN FLORES MASCULINAS Y FEMENINAS UBICANDOSE SOLITARIAMENTE EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS. LA COLA TIENE CINCO LOBULOS QUE TERMINAN EN PUNTA PARA USO CULTIVARIO SE EMPLEA LA FLOR MASCULINA COMPLETA 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. DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPRAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$21.60
6	302.2500.00	DESARROLLO DE UN MANEJO PARA LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y LA FERMENTACIÓN DE LA MATERIA PRIMA. EN BOLSAS DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG) ES LA FLOR DE DIVERGENTES Y VARIEDADES DE CUCURBITACIAS ANUALES. LAS FLORES GRANDES AMARILLAS SON UNIFORMES PUES EN UNA MISMA EXISTEN FLORES MASCULINAS Y FEMENINAS UBICANDOSE SOLITARIAMENTE EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS. LA COLA TIENE CINCO LOBULOS QUE TERMINAN EN PUNTA PARA USO CULTIVARIO SE EMPLEA LA FLOR MASCULINA COMPLETA 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. DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPRAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	A GRANEL	\$10.80

CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES"





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 PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL  
NO LA-50-GVR-050YR039-N-7-2024  
ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS  
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)

No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT ADJUDICADO SIN IVA
171	302.3900.00	HERBAS ESUS CONECCIONES DE PLANTAS Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LÍMITE DE PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$11.88
172	303.0101.00	HERBAS ESUS CONECCIONES DE PLANTAS Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LÍMITE DE PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$81.00
173	802.0100.00	HERBAS ESUS CONECCIONES DE PLANTAS Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LÍMITE DE PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$54.00
174	805.0100.00	HERBAS ESUS CONECCIONES DE PLANTAS Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LÍMITE DE PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$10.80
175	805.0200.00	HERBAS ESUS CONECCIONES DE PLANTAS Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LÍMITE DE PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$10.80
176	805.0500.00	HERBAS ESUS CONECCIONES DE PLANTAS Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LÍMITE DE PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$59.40
177	805.0420.00	HERBAS ESUS CONECCIONES DE PLANTAS Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LÍMITE DE PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$48.60
178	905.0500.00	HERBAS ESUS CONECCIONES DE PLANTAS Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LÍMITE DE PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$48.60
179	805.0600.00	HERBAS ESUS CONECCIONES DE PLANTAS Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LÍMITE DE PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A CRANEL	\$27.00
180	906.0600.00	HERBAS ESUS CONECCIONES DE PLANTAS Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA PUTRESCENCIA QUE GARANTICEN EL TIEMPO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CON UN LÍMITE DE PESO 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  
LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL  
NO LA-S0-GYR-050CYR039-N-7-2024  
ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS  
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)

No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MAPA	P. UNIT ADJUDICADO
216	202.0102.03	<p>ES, EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACIÓN DE LA LECHE PASTEURIZADA EN TERA DE VACA. LECHE DE ALCALINIZANTES ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO. A PARTIR DE LA COAGULACIÓN DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJADO ADICIONADO DE SAL POR FROTACIÓN DE LA SUPERFICIE CON O SIN CULTIVO LÁCTICO. CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO BLANCO DEL PAÍS. ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 20PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MÁX 80PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES: FECALES 100 NMPC/100 GRAMOS, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/SALMONELLA SPAUSENTE EN 25 GRAMOS, LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELÁSTICA Y FIRME. COLOR BLANCO. OLOR LÁCTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS. SABOR LICERO SUAVE Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS DE LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETADO DEBE SEÑALAR LA ESPECIFICACIÓN Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVASE EN REFRIGERACIÓN EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA LA FECHA DE CADUCIDAD MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARCO. CONSISTENCIA CELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACIÓN MÁS DE 2 HORAS POR SU CONTENIDO EN LÁCTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS. ALMACENADOS CON ESTRUCTRA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECLAS 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 FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PÚBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE LA ETIQUETA.</p>	PAQUETE	SICMA FOOD SERVICE	\$346.68
217	202.0102.01	<p>QUESO OAXACA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO. BATO PRESCRIPCIÓN 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 PRODUCCION. SE SIGUE UN PROCESO SEVejante 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 ESTANARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y SUSTITUCION DE UN 70PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLETE. SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZAN LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES LLENADO Y ENVASADO EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS GRASA MÍN 20PORCEN, PROTEÍNA MÍN 18PORCEN, HUMEDAD MÁX 48PORCEN, PASTA SEMIBLANDA FUNDIBLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA DE FORMA RECTANGULAR (BLOQUE) CARACTERÍSTICAS SENSORIALES RELATIVAMENTE SEMEJANTES A LOS OTROS QUESOS TEXTURA ELÁSTICA Y LISA, COLOR AMARILLO A NARANJA, OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO SIN MATERIAS EXTRAÑAS, SABOR SUAVE. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS 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 FÍSICOQUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO CON LAS LEYENDAS. BAJO EN GRASAS, ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION. EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS: CONTENIDO NETO, MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE LA FECHA DE CADUCIDAD, SENALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA, MES Y AÑO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD AGRIO O AMARCO. CONSISTENCIA CELATINOSA FLOJA O LOR FUERTE O FETIDO ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCAJADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTRA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTIZAN SU CONSERVACION.</p>	PAQUETE	LA FRANKA	\$205.28
218	202.0203.02	<p>QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO. BATO PRESCRIPCIÓN 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 PRODUCCION. SE SIGUE UN PROCESO SEVejante 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 ESTANARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y SUSTITUCION DE UN 70PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLETE. SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZAN LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES LLENADO Y ENVASADO EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS GRASA MÍN 20PORCEN, PROTEÍNA MÍN 18PORCEN, HUMEDAD MÁX 48PORCEN, PASTA SEMIBLANDA FUNDIBLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA DE FORMA RECTANGULAR (BLOQUE) CARACTERÍSTICAS SENSORIALES RELATIVAMENTE SEMEJANTES A LOS OTROS QUESOS TEXTURA ELÁSTICA Y LISA, COLOR AMARILLO A NARANJA, OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO SIN MATERIAS EXTRAÑAS, SABOR SUAVE. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS 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 FÍSICOQUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO CON LAS LEYENDAS. BAJO EN GRASAS, ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION. EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS: CONTENIDO NETO, MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE LA FECHA DE CADUCIDAD, SENALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA, MES Y AÑO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD AGRIO O AMARCO. CONSISTENCIA CELATINOSA FLOJA O LOR FUERTE O FETIDO ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCAJADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTRA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTIZAN SU CONSERVACION.</p>	PAQUETE	LALA	\$199.90
219	202.0203.03	<p>QUESO COTTIA HOSPITAL DE 1000 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCAJADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTTIA, MICHOACAN, MADURADO Y PRENSADO OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA LIBRE DE ALCALINIZANTES. COAGULADO POR CUAJADO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN. 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 FÍSICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS MÍN 26PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD MÁX 54PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMPC/100 GRAMOS, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/100 GRAMOS, LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MUY FUERTES, QUE LGS QUESOS FRESCOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO ELABORADO CON LECHE DE VACA. EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. DIRECCION DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARCO. CONSISTENCIA CELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTRA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECLAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PÚBLICO 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
220	202.0203.04	<p>QUESO COTTIA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO. BATO PRESCRIPCIÓN 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 PRODUCCION. SE SIGUE UN PROCESO SEVejante 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 ESTANARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y SUSTITUCION DE UN 70PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLETE. SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZAN LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES LLENADO Y ENVASADO EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS GRASA MÍN 20PORCEN, PROTEÍNA MÍN 18PORCEN, HUMEDAD MÁX 48PORCEN, PASTA SEMIBLANDA FUNDIBLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA DE FORMA RECTANGULAR (BLOQUE) CARACTERÍSTICAS SENSORIALES RELATIVAMENTE SEMEJANTES A LOS OTROS QUESOS TEXTURA ELÁSTICA Y LISA, COLOR AMARILLO A NARANJA, OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO SIN MATERIAS EXTRAÑAS, SABOR SUAVE. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS 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 FÍSICOQUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO CON LAS LEYENDAS. BAJO EN GRASAS, ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION. EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS: CONTENIDO NETO, MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE LA FECHA DE CADUCIDAD, SENALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA, MES Y AÑO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD AGRIO O AMARCO. CONSISTENCIA CELATINOSA FLOJA O LOR FUERTE O FETIDO ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCAJADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTRA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTIZAN SU CONSERVACION.</p>	PAQUETE	LALA	\$183.60

CENTRO MEDICO NACIONAL 'ADOLFO RUIZ CORTINES'

No	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO ADJUDICADO NETO IVA
221	202.0209.02	<p>DESCRIPTORES: 202.0209.02</p> <p>QUEMADO EN UN PAQUETE ALMENTICO RESISTENTE A LOS CRITERIOS DE CALIDAD 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 0.08 PORCEN Y 1.0 PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES; HUMEDAD 87 PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2.000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC; HONGOS 10 UFC; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC; 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 Y MICROBIOLOGICAS. 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, QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE DESCREMADA.</p>	PAQUETE	NOCHE BUENA	\$367.20
222	202.0300.01	<p>DESCRIPTORES: 202.0300.01</p> <p>QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE DESCREMADA. LITRO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALMENTICO RESISTENTE A LOS CRITERIOS DE CALIDAD 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 0.08 PORCEN Y 1.0 PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES; HUMEDAD 87 PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2.000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC; HONGOS 10 UFC; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC; 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 Y MICROBIOLOGICAS. 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, QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE DESCREMADA.</p>	PIEZA	LALA	\$50.76
223	202.0301.01	<p>DESCRIPTORES: 202.0301.01</p> <p>QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE DESCREMADA. LITRO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALMENTICO RESISTENTE A LOS CRITERIOS DE CALIDAD 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 0.08 PORCEN Y 1.0 PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES; HUMEDAD 87 PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2.000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC; HONGOS 10 UFC; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC; 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 Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA. 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, QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE DESCREMADA.</p>	PIEZA	LALA	\$54.00
224		<p>DESCRIPTORES: 202.0301.01</p> <p>QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE DESCREMADA. LITRO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALMENTICO RESISTENTE A LOS CRITERIOS DE CALIDAD 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 0.08 PORCEN Y 1.0 PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES; HUMEDAD 87 PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2.000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC; HONGOS 10 UFC; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC; 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 Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA. 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, QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE DESCREMADA.</p>	PIEZA	LALA	\$85.16
225	702.031.002	<p>DESCRIPTORES: 702.031.002</p> <p>MARGARINA 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 SODIO. ADICIONADO O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80 PORCEN, 1.4 PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLOROBURO DE SODIO MAX 0.05 PORCEN, MINIMO 18.60 PORCEN DE HUMEDAD Y SU PLUNTO 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.</p>	PIEZA	DELICIA	\$57.24

No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	IMPORTE ADJUDICADO SIN IVA
		<p>COMERZADORES: ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS, EN ANTIOXIDANTES, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES (LECTINA O SPOPOREN MONOXICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO, MAX O OIPORCEN, EMULSIFICANTES (LECTINA O SPOPOREN MONOXICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5 PORCEN) SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS SIN N-CROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBICOS MAX. 0.000 U.F.C./g. GRUPO COLIFORME MAX 10 U.F.C./ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 10 U.F.C./ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCCUS EN 25 G NEGATIVO, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLORES, SABOR CARACTERÍSTICOS SIN RANCIDIEZ, ASPECTO HOMOGÉNEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETADO PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL, MARCA, CONTENIDO NETO Y LOMICULO DEL FABRICANTE, LAS LEVENDAS, HIDROGENADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO Y LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, ENLACANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES DEBE MANTENERSE EN EL RANGO DE 10-15% PARA EVITAR SU EMPAQUAMIENTO.</p>			

GRUPO	IMPORTE ADJUDICADO (\$ M.N.) POR GRUPO	
	MÍNIMO	MÁXIMO
I. ABARROTES EN GENERAL	\$1,282,675.61	\$3,206,689.02
V. CARNES INDUSTRIALIZADAS	\$207,033.53	\$517,533.83
VI. FRUTAS Y VERDURAS	\$1,913,841.60	\$4,784,604.01
XI. LACTEOS Y DERIVADOS	\$905,090.58	\$2,262,726.45
TOTAL ADJUDICADO	\$4,308,641.32	\$10,771,603.31

## ANEXO NÚMERO 2 (DOS)

## "CALENDARIO DE APROVISIONAMIENTO PARA VÍVERES 2024"

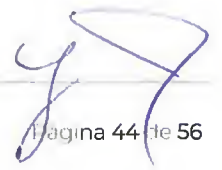
GRUPO	DÍA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD
I. ABARROTES	DE LUNES A SÁBADO DE 9:00 A 11:00 HRS.
V. CARNES INDUSTRIALIZADAS	DE LUNES A SÁBADO DE 9:00-11:00 HRS.
VI. FRUTAS Y VERDURAS	DE LUNES A SÁBADO DE 7:00-9:00 HRS.
XI. LECHE Y DERIVADOS	DE LUNES A SÁBADO DE 8:00 - 9:00 HRS.

NOTA: LOS HORARIOS Y DÍAS DE ENTREGA PODRÁN SER AJUSTADOS SEGÚN LAS NECESIDADES DE LA UNIDAD.

LOS ASPECTOS JURÍDICOS DEL PRESENTE DOCUMENTO SON DE RESPONSABILIDAD DEL PARTICIPANTE. EL PARTICIPANTE, EN EL MOMENTO DE FIRMAR, DECLARA QUE HA LEÍDO Y ENTENDEDO LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA LICITACIÓN Y QUE ASUME TODA LA RESPONSABILIDAD DE SU PARTICIPACIÓN. EL PARTICIPANTE ASUME LA RESPONSABILIDAD DE CUMPLIR CON LOS OBLIGOS DE LA LICITACIÓN Y DE PROPORCIONAR LOS BIENES Y SERVICIOS QUE SE SOLICITAN EN EL PRESENTE DOCUMENTO. EL PARTICIPANTE ASUME LA RESPONSABILIDAD DE CUMPLIR CON LOS OBLIGOS DE LA LICITACIÓN Y DE PROPORCIONAR LOS BIENES Y SERVICIOS QUE SE SOLICITAN EN EL PRESENTE DOCUMENTO. EL PARTICIPANTE ASUME LA RESPONSABILIDAD DE CUMPLIR CON LOS OBLIGOS DE LA LICITACIÓN Y DE PROPORCIONAR LOS BIENES Y SERVICIOS QUE SE SOLICITAN EN EL PRESENTE DOCUMENTO.



CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES"



ANEXO NÚMERO 3 (TRES)  
"ORDEN DE COMPRA"



**Dirección de Prestaciones Medicas**  
**Unidad de Atención Médica**  
**PLA.C.A.**  
**Orden de Compra**

UMAE 14  
VARIOS

Día de la semana	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOM-LUN	LUNES	SEMANA
Día de surtido	41954	41955	41956	41957	41958	41960	
Fecha de la minuta	41955	41956	41957	41958	16/Nov/2014 y 17/Nov/2014	41959	41960
Minuta	-3	-4	-5	-6	[7,8]	-7	-8

**PRODUCTOS DE MAIZ Y TRIGO**

TORTILLA DE MAIZ

Entrego	Recibio	Nombre y Giro de la Empresa :
_____	_____	_____
Nombre y Firma Resp. A. Vivieres	Nombre y Firma RPTE. Proveedor	Domicilio :
_____	_____	_____
Reg. Fed. Causantes		
_____		
Reg. Empadronamiento :		
_____		
Recibe Mercancia	Jefe de Depto. de Nutición	
_____	_____	

LOS ASPECTOS JURÍDICOS DE ESTE DOCUMENTO SON DE RESPONSABILIDAD DEL EMISOR. EL EMISOR SE RESPONSABILIZA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN QUE SE PROPORCIONA EN ESTE DOCUMENTO. EL EMISOR SE RESPONSABILIZA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN QUE SE PROPORCIONA EN ESTE DOCUMENTO. EL EMISOR SE RESPONSABILIZA DE LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN QUE SE PROPORCIONA EN ESTE DOCUMENTO.

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 EVIDENCIE 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 FRIAS	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: <input type="text" value="1"/>	Fecha de recepción: dd / mm / aaaa <input type="text" value="2"/>
Proveedor: <input type="text" value="3"/>	Hora de recepción de víveres: <input type="text" value="4"/>
Número de contrato: <input type="text" value="5"/>	Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( ) <input type="text" value="6"/>
Grupo de Alimentos: <input type="text" value="7"/>	Nota de Remisión: <input type="text" value="8"/>
Nombre del responsable de la entrega de alimentos: <input type="text" value="9"/>	
Se presenta uniformado: si ( ) no ( ) <input type="text" value="36"/>	Porta gafete con fotografía: si ( ) no ( ) <input type="text" value="31"/>
Utiliza cubreboca y cubrepelo: si ( ) no ( ) <input type="text" value="12"/>	Actitud: buena ( ) regular ( ) mala ( ) <input type="text" value="13"/>
Vehículo: <input type="text" value="14"/>	Cuenta con caja cerrada: si ( ) no ( ) <input type="text" value="15"/>
Limpio: si ( ) no ( ) <input type="text" value="16"/>	Cuenta con cámara refrigerante: si ( ) no ( ) NA ( ) <input type="text" value="17"/>
Fecha de fumigación: <input type="text" value="18"/>	Modelo <input type="text" value="19"/>
Contenedores o cajas de estiba: <input type="text" value="20"/>	
Limpias: si ( ) no ( ) <input type="text" value="21"/>	Cantidad suficiente: si ( ) no ( ) NA ( ) <input type="text" value="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 <input type="text" value="23"/>	<input type="text" value="30"/>	<input type="text" value="31"/>	<input type="text" value="34"/>	<input type="text" value="33"/>	<input type="text" value="34"/>	<input type="text" value="36"/>	<input type="text" value="36"/>	<input type="text" value="31"/>
Alimento devueltos por mala calidad <input type="text" value="24"/>								
No cumplen con características organolépticas y físico químicas <input type="text" value="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

CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES"

Página 49 de 56

**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 fiscal del particular en los registros locales POSITIVA. Cuando en posterior este crédito ante el IMSS y el domicilio en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, cuando el particular no está al corriente en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, se genera atención a la información fiscal del particular en los registros locales NEGATIVA. Cuando el particular no está al corriente en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, se genera atención a la información fiscal del particular en los registros locales NEGATIVA. Cuando no se registra en los registros locales POSITIVA o NEGATIVA, se genera atención a la información fiscal del particular en los registros locales NEGATIVA.
- 5. En cuanto a las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, se genera atención a la información fiscal del particular en los registros locales POSITIVA. Cuando en posterior este crédito ante el IMSS y el domicilio en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, cuando el particular no está al corriente en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, se genera atención a la información fiscal del particular en los registros locales NEGATIVA. Cuando el particular no está al corriente en el cumplimiento de las obligaciones de pago de aportaciones de Seguridad Social, se genera atención a la información fiscal del particular en los registros locales NEGATIVA.
- 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 administrativas de 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 tomara 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 LFTAIIP.

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

