



CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VÍVERES), III. CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO, IV. PESCADOS Y MARISCOS, VII. PAN Y PASTELES, VIII PAN INDUSTRIALIZADO, IX. PRODUCTOS DE MAÍZ, X. JUGOS Y CONCENTRADOS, 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 FÍSICA EL C. CARLOS MORALES CARPINTEIRO, 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 PUBLICO DE CARÁCTER NACIONAL, EN TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 4º Y 5º DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL.

ESTÁ FACULTADO PARA CONTRATAR LOS BIENES Y/O SERVICIOS NECESARIOS PARA OTORGAR ATENCIÓN MEDICA 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 251, 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, REGLAMENTO INTERIOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; Y ACREDITA SU PERSONALIDAD CON EL CUARTO TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 91, 298, DE FECHA 26 DE SEPTIEMBRE DE 2019, OTORGADA ANTE LA FE PÚBLICA DEL LIC. BENITO IVÁN GUERRA SILLA, TITULAR DE LA NOTARIA PUBLICA 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 JURIDICO COMO TITULAR REPRESENTANTE DEL ÁREA REQUERENTE, EN EL PROCEDIMIENTO DEL CUAL SE DERIVA ESTE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 2 FRACCIÓN II DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO Y NUMERAL 4.24 Y 5.31 INCISO C), 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 SEGUIMIENTO AL CORRECTO, OPORTUNO Y PUNTUAL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS CONTRAIDOS 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 REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO 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 RESPONSABLES 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 INCISO E), 4.38, 4.39 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), III. CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO, IV. PESCADOS Y MARISCOS, VII. PAN Y PASTELES, VIII PAN INDUSTRIALIZADO, IX. PRODUCTOS DE MAÍZ Y X. JUGOS Y CONCENTRADOS.

- I.5 MTR. VINICIO EDUARDO RAMON GUZMAN, JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO DE LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES NO. 14, C.M.N. "ADOLFO 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 538 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, NUMERO 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 "ADOLFO 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 FRACCIÓN I, 26 BIS FRACCIÓN II, 27, 28 FRACCIÓN I, 29, 30, 32, 33, 33 BIS, 34, 35, 36, 36 BIS, 37, 38, 39, 43, 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 "EL INSTITUTO", 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 INFORMACION QUE EN SU MOMENTO SE REQUIERA, RELATIVA AL PRESENTE CONTRATO.
- I.10 DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTICULO 81 FRACCIÓN 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 ARTICULO 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 FORMANDO HOGAR, CÓDIGO POSTAL 91897, EN VERACRUZ, VERACRUZ.

II. "EL PROVEEDOR" DECLARA QUE:

- II.1 ES UNA PERSONA FÍSICA, Y ACREDITA SU PERSONALIDAD CON LA EXHIBICIÓN DE LA COPIA DEL ACTA DE NACIMIENTO NÚMERO [REDACTED] DE FECHA [REDACTED] CON FECHA DE NACIMIENTO [REDACTED] EXPEDIDA POR LA P.D. MIRNA ESCOBAR MORALES, OFICIAL ENCARGADA DEL REGISTRO CIVIL, DE LA CIUDAD DE [REDACTED] EN FECHA [REDACTED] Y LO RATIFICA CON CREDENCIAL DE ELECTOR NÚMERO [REDACTED] EXPEDIDA POR EL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL CON VIGENCIA [REDACTED]

Se eliminaron datos consistentes en número de acta de nacimiento, lugar y fecha de expedición, fecha de nacimiento, número y vigencia de la credencial de elector por considerarse información confidencial de una persona física identificada o identificable y cuya difusión puede afectar la esfera del mismo de conformidad con lo dispuesto en los art. 108, 118 y 113 Fracción I de la LFTAIIP.



- 11.2 LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO LE OTORGÓ EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES NÚMERO MOCC-740428-150, NUMERO DE REGISTRO PATRONAL [REDACTED] ASÍ COMO CONTAR CON NUMERO DE PROVEEDOR IMSS 0000138554.
- 11.3 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 LUGAR, 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 AGREGA AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO COMO ANEXO NUMERO 6 (SEIS). DURANTE LA VIGENCIA 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 ULTIMO PÁRRAFO DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, ASÍ COMO A LO DISPUESTO EN LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL DEL EJERCICIO LO ANTERIOR EN APEGO 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
- 11.4 CUENTA CON EL ACUSE DE RECEPCIÓN DE LA SOLICITUD DE 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 REGLA 2.139 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 AGREGA AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO COMO ANEXO NUMERO 7 (SIETE). DURANTE LA VIGENCIA 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 ULTIMO PÁRRAFO DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, ASÍ COMO A LO DISPUESTO EN LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL DEL EJERCICIO LO ANTERIOR EN APEGO 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
- 11.5 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 "REGLAS 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 VIGENCIA 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 ULTIMO PÁRRAFO DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, ASÍ COMO A LO DISPUESTO EN LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL DEL EJERCICIO LO ANTERIOR EN APEGO 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
- 11.6 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.
- 11.7 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".
- 11.8 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 [REDACTED] TELÉFONO [REDACTED] FAX 2293483179, CORREO ELECTRÓNICO [REDACTED]

Se eliminaron datos consistentes en registro patronal, domicilio, teléfono y correo electrónico por considerarse información confidencial de una persona física identificada o identificable y cuya difusión puede afectar la esfera del mismo de conformidad con lo dispuesto en los art. 108, 118 y 113 Fracción I de la LFTAI.P.



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

CLÁUSULAS:

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 \$2,666,394.11 (DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA COMPROMISO DE PAGO POR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, POR UN IMPORTE DE Y CUATRO PESOS 11/100 M.N.), Y UN PRESUPUESTO MÁXIMO SUSCEPTIBLE DE SER EJERCIDO POR LA CANTIDAD DE \$6,665,985.28 (SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS 28/100 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 ABARROTOS, 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, VIGENTE Y POSITIVA, MISMA QUE DEBERÁ SER ENTREGADA 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, 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 REGLAMENTO 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, VIGENTE Y POSITIVA MISMA QUE DEBERÁ SER ENTREGADA EN EL DEPARTAMENTO DE FINANZAS UBICADO EN AVENIDA CUAUHTÉMOC S/N, ENTRE RAZ Y GUZMÁN Y CERVANTES Y PADILLA, DE LA COLONIA FORMANDO HOGAR, CÓDIGO POSTAL 91897, VERACRUZ, VERACRUZ.
- C) "EL PROVEEDOR" PODRÁ OPTAR PORQUE "EL INSTITUTO" EFECTÚE EL PAGO 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 TAL EFECTO 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: RAZÓN SOCIAL, DOMICILIO FISCAL, NÚMERO TELEFÓNICO Y FAX, NOMBRE COMPLETO DEL APODEADO 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.

ASÍ MISMO, "EL INSTITUTO" ACEPTARÁ DE "EL PROVEEDOR", QUE EN EL SUPUESTO DE QUE TENGA CUENTAS LIQUIDADAS 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.

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 REGLAMENTO 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 DEL PLAZO ESTIPULADO PARA EL PAÑO.

"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 ARTÍCULO 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 SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGAS Y EN EL HORARIO ESTABLECIDO, DE ACUERDO AL ANEXO NUMERO 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 MECANIZADA, 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 ENTREGARAN 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 INFORMACIÓN 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 CON EL ANEXO NÚMERO 2 (DOS).

LOS PRODUCTOS PARA 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 DE "EL 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, INCLEMENCIAS 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 CON 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 MESES
JUGOS Y CONCENTRADOS	TRES MESES
CARNE EN GENERAL Y HUEVO	EN CARNES FRESCAS SE EVALÚAN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, HUEVO 1 SEMANA.
PRODUCTOS DE SALCHICHONERÍA	1 SEMANA
FRUTAS Y VEGETALES	SE EVALÚAN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS.

LA TRANSPORTACIÓN DE LOS BIENES, LAS MANIOBRAS DE CARGA Y DESCARGA 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) OFERTADA (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 CAFETE 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 ALTERNATIVA EVITANDO LA MODIFICACIÓN DE LAS DIETAS Y EL DAÑO A LOS DERECHOHABIENTES.

"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 GASTOS 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 RECEPCIÓN, 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 SEGUN 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, CORRERÁN 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 ANTICIPACIÓN 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.

SIXTA.- 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 CLAUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE CONTRATO, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, ÉSTA SERA 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 HÁBIL 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 HÁBIL POSTERIOR A AQUEL 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 DEFECTEN 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 DECIMA 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 CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 53 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, "EL INSTITUTO" APLICARÁ PENAS CONVENCIONALES A "EL PROVEEDOR" CUANDO EXISTAN INCUMPLIMIENTOS EN LA FECHA PACTADA PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES, SIN INCLUIR 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 SERA 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 PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS, EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEBERÁ APLICAR LA SIGUIENTE FORMULA:

FORMULA:

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

DÓNDE:

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.

LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS SERÁ POR REGLA GENERAL DE LA SIGUIENTE MANERA:

NUMERO	DESCRIPCIÓN	RANGO
1	BIENES	DEL 0.2% AL 1%
2	SERVICIO	
3	ARRENDAMIENTO	

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 ALGUN 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 JURÍDICO.

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 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 ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

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 CELEBRACION DEL CONTRATO.
- C) CUANDO SE INCUMPLA, TOTAL O PARCIALMENTE, CON CUALESQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO Y SUS ANEXOS.
- D) CUANDO SE COMPRUEBE 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 TITULO, 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 CLAUSULA 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 AFECTÉN 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 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 FENÓMENO DE LA NATURALEZA O NO, QUE ESTÉ FUERE DEL DOMINIO DE LA VOLUNTAD, QUE NO PUEDA PREVERSE O QUE AUN PREVIÉNDOSE NO PUEDA EVITARSE; INCLUYENDO LA HUELGA DE LABORES ADMINISTRATIVAS.

VIGÉSIMA PRIMERA.- RELACIÓN DE ANEXOS.- LOS ANEXOS QUE SE RELACIONAN A CONTINUACIÓN SON RUBRICADOS 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 2024".
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 ANTE INFONAVIT"

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 CONTRATACION 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.



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. D3M0070
LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL
NO. LA-50-GYR-050GYR039 N-7-2024
ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VÍVERES)

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 AÑO 2023.

"EL INSTITUTO"

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

CONFORME A LO ESTIPULADO CON LOS ARTÍCULOS 263, 264, FRACCIÓN I DEL VII, 268, FRACCIÓN III Y 286 H, DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL, 5.56 FRACCIÓN I DEL PÁRRAFO ÚNICO DE LA LEY FEDERAL DE LAS ENTIDADES PARAESTATALES, ASÍ COMO LA FRACCIÓN III DEL PÁRRAFO ÚNICO DEL ARTÍCULO 10 DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.

DR. VÍCTOR BERNAL DOLORES
DIRECTOR DE UMAE

TITULAR DEL ÁREA REQUERENTE

"EL PROVEEDOR"

C. CARLOS MORALES CARPINTEIRO
PERSONA FÍSICA

ADMINISTRADOR DEL CONTRATO
Y TITULAR DEL ÁREA TÉCNICA

DRA. MARITZA DE LA PAZ ROMÁN
DIRECTORA MÉDICA DE UMAE

TITULAR DEL ÁREA CONTRATANTE

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

MTRO. VINICIO EDUARDO RAMÓN GUZMÁN
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 FÍSICA EL C. CARLOS MORALES CARPINTEIRO, DE FECHA 26 DE DICIEMBRE DE 2023, POR UN IMPORTE MÍNIMO \$2,666,394.11 (DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS 11/100 M.N.), Y UN PRESUPUESTO MÁXIMO SUSCEPTIBLE DE SER EJERCIDO POR LA CANTIDAD DE \$6,665,985.28 (SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS 28/100 M.N.).

ANEXO NÚMERO 1 (UNO)

"CARACTERÍSTICAS, DESCRIPCIONES Y ESPECIFICACIONES DE LOS BIENES"

No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICADO SIN IVA
98	107 0300 00	<p>III. CARNE Y VISCERAS DE POLLO</p> <p>PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO, HOSPITAL Y GUARDERIA BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G - 70 G SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENTERA, IRONZOS, IRAS PICADA O MOLIDA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS); ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL, SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO, AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO DE OLIOS AGRAFABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRANAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4, SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COLU/G MAX PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORFOS 0.05, BROMOFOS 0.1</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$100.00
99	107 0302 00	<p>PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTECK, HOSPITAL Y GUARDERIA BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G - 70 G SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENTERA, IRONZOS, IRAS PICADA O MOLIDA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS); ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN); DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$160.00
100	107 0303 00	<p>PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA, HOSPITAL Y GUARDERIA BISTECK O BISTECK APLANADO; SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENTERA, IRONZOS, IRAS PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS); ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN); DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$20.00
101	107 0400 00	<p>PIERNA Y MUSLO DE POLLO, HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR PIEZA DE 160 G + 30 G, FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS); ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PIERNA ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO Y SUPERIOR DE LAS PATAS, EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA DEBEN SER ENTEROS, CON HUESO, CON PIEL, SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OSCURA QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES) LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRANAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4, SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA, COLIFORMES TOTALES 100 COLU/G MAX PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORFOS 0.05, BROMOFOS 0.1</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$49.00
102	107 0500 00	<p>POLLO ENTERO, HOSPITAL PESO SOLICITADO POR PIEZA 1500 G + 30 G SE DEBE FRACCIONAR EN 8 RACIONES 2 RACIONES DE PIERNA Y 4 RACIONES DE MUSLO, 4 RACIONES DE PECHUGA, PESO POR RACION 190 G + 5 G, FRESCO A GRANEL ENTERO, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA</p>	KILOGRAMO	A GRANEL	\$40.00



GOBIERNO DE MEXICO



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. D3M0070
LICITACION PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL
NO. LA-SO-CYP-050CYP039-N-7-2024
ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)

No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICA DO SIN IVA
		TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NÚMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL POLLO ENTERO ES UN PRODUCTO CARNICO PROCEDENTE DE LA CANAL DE AVES SANAS SIN VISCERAS (PATAS NI CABEZA) PUEDE O NO TRAER LAS MENUDENCIAS COMO CORAZÓN, HIGADO, MOLLEJAS, LAS CUALES ESTARÁN EMPACADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y COLOCADAS EN EL INTERIOR DE LA CANAL. EL POLLO ENTERO ES MAS BARATO QUE EL RACIONADO. AUNQUE SU FACTOR DE CORRECCIÓN ES MAYOR Y SU DESARTICULACIÓN ES FACIL, DEBE SER ENTERO, CON PIEL, TIENE UNA CARNE SUAVE Y JUGOSA DE COLOR BLANCO AMARILLENTO LIGERAMENTE ROSADO. CONSISTENCIA SUAVE PERO FIRME, CON OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILLOS VOLÁTILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUÍMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATÓGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LÍMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COLU/G MAX. PLAGUICIDAS (LÍMITE MÁXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S, METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPAZITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1			
	104 0106 00	IV PESCADOS Y MARISCOS ALMEJA CON CONCHA HOSPITAL A GRANTEL POR 1 KG EN FRESCO A GRANTEL CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN BOLSA DE PLÁSTICO CON PESO NO MAYOR A 5 KG DE PRODUCTO, TRANSPORTADA ENTRE HIELO, DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CON TENIDO NETO, CON TENIDO NETO EN KG, GRAMAJE POR RACIÓN, TENDENCIA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL POLLO ENTERO ES UN PRODUCTO CARNICO PROCEDENTE DE LA CANAL DE AVES SANAS SIN VISCERAS (PATAS NI CABEZA) PUEDE O NO TRAER LAS MENUDENCIAS COMO CORAZÓN, HIGADO, MOLLEJAS, LAS CUALES ESTARÁN EMPACADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y COLOCADAS EN EL INTERIOR DE LA CANAL. EL POLLO ENTERO ES MAS BARATO QUE EL RACIONADO. AUNQUE SU FACTOR DE CORRECCIÓN ES MAYOR Y SU DESARTICULACIÓN ES FACIL, DEBE SER ENTERO, CON PIEL, TIENE UNA CARNE SUAVE Y JUGOSA DE COLOR BLANCO AMARILLENTO LIGERAMENTE ROSADO. CONSISTENCIA SUAVE PERO FIRME, CON OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILLOS VOLÁTILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUÍMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATÓGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LÍMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COLU/G MAX. PLAGUICIDAS (LÍMITE MÁXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S, METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPAZITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1	KILOGRAMO	A GRANTEL	\$40.00
	104 0106 00	IV PESCADOS Y MARISCOS ALMEJA CON CONCHA HOSPITAL A GRANTEL POR 1 KG EN FRESCO A GRANTEL CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN BOLSA DE PLÁSTICO CON PESO NO MAYOR A 5 KG DE PRODUCTO, TRANSPORTADA ENTRE HIELO, DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CON TENIDO NETO, CON TENIDO NETO EN KG, GRAMAJE POR RACIÓN, TENDENCIA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL POLLO ENTERO ES UN PRODUCTO CARNICO PROCEDENTE DE LA CANAL DE AVES SANAS SIN VISCERAS (PATAS NI CABEZA) PUEDE O NO TRAER LAS MENUDENCIAS COMO CORAZÓN, HIGADO, MOLLEJAS, LAS CUALES ESTARÁN EMPACADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y COLOCADAS EN EL INTERIOR DE LA CANAL. EL POLLO ENTERO ES MAS BARATO QUE EL RACIONADO. AUNQUE SU FACTOR DE CORRECCIÓN ES MAYOR Y SU DESARTICULACIÓN ES FACIL, DEBE SER ENTERO, CON PIEL, TIENE UNA CARNE SUAVE Y JUGOSA DE COLOR BLANCO AMARILLENTO LIGERAMENTE ROSADO. CONSISTENCIA SUAVE PERO FIRME, CON OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILLOS VOLÁTILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUÍMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATÓGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LÍMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COLU/G MAX. PLAGUICIDAS (LÍMITE MÁXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S, METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPAZITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1	KILOGRAMO	A GRANTEL	\$30.00

CENTRO MEDICO NACIONAL "ADOLFO RUIZ CORTINES"

No	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	P. UNIT ADJUDICADO SIN IVA.
105	106.6802.00	EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO, SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO. MOJARRA FILETE FRESCO HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G + 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENHIELADOS A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO A GRANTEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE, ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OSCURO EN EL DORSO, LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS, CON 7 U BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO, SU TALLA MAXIMA ARREGLADO (SIN ENTARRAS, CABEZA, COLA, ALETAS Y ESCAMAS), SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO, FILETE DE MOJARRA - SE OBTIENE DEL PESCADO ENTEPO FRESCO Y SANG, LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS, DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PEPO SUAVE, MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION, CON CABEZA, SIN VISCERAS, SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO, ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA, YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES, COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6.6 X 10 ⁵ COL/10 G, PSICROFILICAS 17 X 10 ⁵ COL/G MAX, COLIFORMES 3.2 X 10 ⁶ COL/G MAX, ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 83 NMP/G MAX, SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS, ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTI-OXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 10/100 G EXPRESADOS, COMO ACIDO CITRICO, SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANTEL	\$249.00
106	106.7200.00	SARDINA EN SALSA DE TOMATE HOSPITAL PESO POR RACION PARA DE 120 + 20 G DATAS OVALADAS DE 425 G PESO NETO Y MASA DRENADA DE 250 A 300 G, EN PIEZA ENTERA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA, CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES, MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVASE 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, UN PESCADO MARINO DE CUERPO ALARGADO CON DORSO DE AZUL, A GRIS OSCURO Y PEQUEÑAS MANCHAS DE COLOR DORADO, SU VIENTRE PLATEADO, SU TALLA Y PESO PROMEDIO SON DE 16 CM Y 100 G RESPECTIVAMENTE, FORMAN CORDONES AGRUPADOS POR EDAD, HABITAN EN CAPAS SUPERFICIALES DE LOS OCEANOS, CERCA DE LAS COSTAS, SE ENCUENTRA PRINCIPALMENTE EN SONORA, BAJA CALIFORNIA SUR Y SINALOA, EXISTEN DIFERENTES ESPECIES SIENDO LA MAS COMUN LA SARDINA MONTERREY, LA SARDINA EN TOMATE ES EL PESCADO SANG, LIMPIO, FRESCO, LIBRE DE CABEZA, COLA, Y BRANQUIAS, EVISCERADO, QUE ES ENLATADO CON UNA COBERTURA DE SALSA DE TOMATE, EN PRESENCIA DE OTROS INGREDIENTES Y CONDIMENTOS, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CI ORURO DE SODIO 12 A 18 PORCEN, PH 5.1 A 5.5, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS Y/O TOXINAS QUE PUEDAN DETERIORAR EL PRODUCTO NI AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR.	LATA	ORTOLA/ COTINA CAL MEX7 AGUAMEX	\$50.00
107	106.1300.01	SIERRA EN TROZO HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANTEL EN TROZO, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO AZUL, DE DORSO VERDE AZULADO IRIDISCENTE, CON LOS LADOS PLATEADOS Y NUMEROSAS MANCHAS QUE VAN DE COLOR AMARILLO AL BRONCE, SU CABEZA ES PUNTIAGUDA CON MUCHOS DIENTES FINOS Y FILOSOS EN FORMA DE SIERRA, QUE LE DAN SU NOMBRE, ES UN PESCADO MUY CARNOSO, SU PULPA ES DE COLOR BLANCO LECHOSO O AMARILLENTO, SU TALLA PROMEDIO ES DE 60 CM CON UN PESO MAXIMO DE 5 KG, LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA, YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS HIPERSENSIBLES, COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6.6 X 10 ⁵ COL/G MAX, PSICROFILICAS 17 X 10 ⁵ COL/G MAX, COLIFORMES 3.2 X 10 ⁶ COL/G MAX, ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 83 NMP/G MAX, SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS A DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL ANTI-OXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 10/100 G EXPRESADOS, COMO ACIDO CITRICO, SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANTEL	\$25.00
108	408.1200.01	VIPAN Y PASTELLES PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASSINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA, PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES, NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO, LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 15 A 20 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES /G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC /G, CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLLLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELLERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR, LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA, OLORES Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO, SIN MATERIAS EXTRANIAS, DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIAS, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRANIAS	PIEZA	A GRANTEL	\$2.50
109	408.1600.00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 5 G POR PORCION, EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASSINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA, PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA	PIEZA	A GRANTEL	\$1.00

No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICA DO SIN IVA
186	406190000	DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUÁ, SAL, AZÚCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS, TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCIÓN DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRANAS, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLOGICAS DE TPORECEN AL 18 PORCEN EN LO MÁXIMO. PROTEÍNAS MÍNIMO 90PCEN, GRASAS DE 15 A 20 PORCEN, TIEMPO DE COCCIÓN DE 2 A 48 HORAS, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MÁXIMO. MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES 10 UFC/G MÁXIMO, MESOFÍlicos AEROBIOS 1000 UFC / G MÁXIMO. PAN PAMBAZO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 * 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTO CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO DE FORMA SEMIESFERICA, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE TPORECEN AL 18 PORCEN MÁXIMO. PROTEÍNAS MÍNIMO 90PCEN, GRASAS DE 15 A 20 PORCEN, TIEMPO DE COCCIÓN DE 2 A 48 HORAS, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MÁXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFÍlicos AEROBIOS POR 1 G MÁXIMO 5 000 UFC / G, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, TEXTURA, SUAVE Y ESPONDOZA, CORTEZA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACION) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRANAS.	PIEZA	A GRANEL	\$1.00
187	406210001	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 * 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL AMASADA, MOLIDADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 20 UFC / G MÁXIMO, E COLI NEGATIVO CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, TEXTURA SUAVE Y ESPONDOZA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS, (DONA, PANQUE, CONCHA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTROS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRANAS.	PIEZA	A GRANEL	\$4.60
188	406220000	PAN DULCE DE PASTA HOJALDADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 * 3 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZÚCAR, MOLIDADO Y HORNEADO, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 30PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 20 UFC / G MÁXIMO, E COLI NEGATIVO CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, TEXTURA SUAVE Y ESPONDOZA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS, (DORADO, CORONA, Y OTROS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRANAS.	PIEZA	A GRANEL	\$6.00
189	406230000	PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 * 3 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL AMASADA, MOLIDADA Y HORNEADA, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 20 UFC / G MÁXIMO, E COLI NEGATIVO CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, TEXTURA SUAVE Y ESPONDOZA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMA SEMIESFERICA APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTÁ CUBIERTA DE AZÚCAR, DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO CON UNA ESFERA EN EL CENTRO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRANAS.	PIEZA	A GRANEL	\$2.00
190	406240000	PASTEL AMASADA, MOLIDADA Y HORNEADA, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 20 UFC / G MÁXIMO, E COLI NEGATIVO CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, TEXTURA SUAVE Y ESPONDOZA, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, PUEDE LLEVAR CUBIERTA CON MERENGUE, AZÚCAR O DE GRASA COMO MANTEQUILLA PUEDE SER DE SABORES Y ES OPCIONAL QUE LLEVE UN RELLENODEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRANAS.	PIEZA	A GRANEL	\$60.00
191	406250001	ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA POR PESO TILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL AMASADA, MOLIDADA Y HORNEADA, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 20 UFC / G MÁXIMO, E COLI NEGATIVO CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, TEXTURA SUAVE Y ESPONDOZA, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, PUEDE LLEVAR CUBIERTA CON MERENGUE, AZÚCAR O DE GRASA COMO MANTEQUILLA PUEDE SER DE SABORES Y ES OPCIONAL QUE LLEVE UN RELLENODEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRANAS.	PIEZA	A GRANEL	\$80.00
192	406260000	GALLETAS DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 1000 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, GRASAS, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA DE AZÚCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLIDADO Y TRATAMIENTO TÉRMICO (HORNEADO), EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETAS, TIPO I FINAS, TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A	PIEZA	GAMESA/ CUETARA/ LARA/MA RIAN/MA	\$120.00

VIII PAN INDUSTRIALIZADO



No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICA DO SIN IVA
193	406 0700 0 3	<p>BORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE, GENIZAS MAXIMO DE 15 A 20 PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8 PORCEN, EXTRACTO ETIPEO DE 5 A 10 PORCEN, LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA, SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEDICADORES DE LA MASA, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 30 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG /KG, EN GALLETA CON CUBIERTA, PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA, MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA, HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO, FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS, MERMELADAS, JALEAS, COMAS, GRENETINAS, PECTINAS O ALBUMINAS, CHOCOLATE Y OTROS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DUERA Y CRUJIENTE, COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ, AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO, CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p> <p>GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 1000 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTAMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCAR, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA, LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEDICADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS: QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4 PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8, GENIZAS MAXIMO 20 PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO 10 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E BORCEN, EXTRACTO ETIPEO DE 5 PORCEN MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG /KG O 0.2 PPM, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ, AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO, CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	PIEZA	GAMESA/ CUETARA/ LABA	\$75.00
194	406 0900 0 0	<p>GALLETA SALADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 2000 G, 200 PAQ, 13 G ENVASE PERSONAL EN PAQUETES INDIVIDUALES, PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTAMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEDICADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS: QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4 PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, GENIZAS MAXIMO DE 4 PORCEN, PROTEINAS EN 5.71 MINIMO DE 8 PORCEN, EXTRACTO ETIPEO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 10 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 30 PORCEN MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ, AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO, CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	PIEZA	GAMESA/ CUETARA/ LABA	\$300.00
195	406 1300 0 1	<p>PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G, PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL AZUCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALElepido RECTANGULAR, SIMETRICO HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 36 A 36 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTIZA SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTIZA DORADA, UNIFORME, MICA BLANCA, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, ETIQUETA O INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS (NETAS O MANCHAS DE COLOR); SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.</p>	PIEZA	BIMBO/ SAMS/ COSTICO /A GRANEL	\$45.00
196	406 1400 0 0	<p>PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G + 50 (8 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJO NOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 A 33 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G, COLIFORMES 10 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTIZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MICA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACION) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES.</p>	PIEZA	BIMBO/ SAMS/ COSTICO /A GRANEL	\$60.00



GOBIERNO DE
MÉXICO

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. D3M0070
LICITACION PÚBLICA ELECTRÓNICA NACIONAL
NO LA-50-CYR-050CYR039-N-7-2024
ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)

No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICA DO SIN IVA
197	40615000.00	ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 * 20 CON 23 REBAN EN EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZUCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALElepipedo RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSAI - 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA CLARO, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	BIMBO/ SAMS/ COSTCO /A GRANEL	\$60.00
198	40617000.00	PAN MEDIANOS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 340 G * 20 (8 PIEZAS), PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PANECALETA SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	BIMBO/ SAMS/ COSTCO /A GRANEL	\$60.00
199	40618000.00	PAN MOLLEDO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM MATV 120-2010 PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 30 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CLARO A CAFÉ CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	BIMBO/ SAMS/ GRANEL/ YUKAI PANKO	\$85.00
200	40620000.00	PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 210 G * 10 (4 REBANADAS), PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALElepipedo RECTANGULAR HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 27 * 29 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO A CAFÉ CLARO UNIFORME, AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO LIGERAMENTE DULCE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	BIMBO /MEMBER S MARK /A GRANEL	\$38.00
201	40628000.00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 525 G * 10 (20 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	BIMBO/71 AROSATM ARPOQUI N/A GRANEL /LA PERLA	\$45.00
202	40629000.00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 260 G * 100 (100 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL, GRASA VEGETAL Y SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29.3 A 30.8 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	BIMBO/71 A ROSA/7MA PROQUIN /A GRANEL/ LA PERLA	\$10.00
203	406305000.00	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G, ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS DE MAIZ ZEA MAYS Y AGUA, SOMETIDOS PREVIAMENTE A UN TRATAMIENTO ALCALINO LLAMADO NIXTAMALIZACION, NO DEBE CONTENER	PIEZA	A GRANEL	\$6.00

IX PRODUCTOS DE MAIZ



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

CONTRATO No. D3M0070
LICITACION PUBLICA ELECTRONICA NACIONAL
NO LA-50-GYR-050CYP039-N-7-2024
ADQUISICION Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)

No	CLAVE	DESCRIPCION	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICADO SIN IVA
204	405.0600.0	<p>MICROORGANISMOS PATOGENOS, MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NI MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. NO SE PERMITE EL EMPLEO DE ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: TEXTURA SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA. COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS DEL MAIZ. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. DEBE SER DE CONSISTENCIA SUAVE Y HUMEDA. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO. SIN OLORES ACIDOS. DEBE MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO O EN REFRIGERACION. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES EN QUE SE ENCONTRE.</p> <p>TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G MÁXIMO E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: TEXTURA ELÁSTICA, FLEXIBLE Y SUAVE. COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ. CON AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.</p>	PIEZA	A GRANEL	\$25.00
205	602.0107.00	<p>X JUGOS Y CONCENTRADOS</p> <p>BERIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BATO. ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE. BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO. EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ. CON AZÚCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA. SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION. ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIOL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G/100 ML. CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM. ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA. ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO. FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO. DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO, NOMBRE, GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CON ENLACE A LA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA LANO.</p>	PIEZA	<p>BEBIDA DE MANZANA</p> <p>A</p> <p>PASTEURIZADO</p> <p>BEBIDA DE MANZANA</p> <p>A</p> <p>PASTEURIZADO</p>	\$10.00
206	602.0301.00	<p>CONCENTRADO DE LIMON, NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BATO. ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. EN BOTELLA PAD. POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS PREVIAMENTE SANITIZADAS. A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS O CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2 PORCEN COMO MAXIMO. ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: 49-70 ° BRUX MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION. EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMPALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO, NOMBRE, GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CON ENLACE A LA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p>	PIEZA	<p>SAN PEDRO, LA SUANITA, AGROAB</p>	\$18.00
207	602.0507.00	<p>CONCENTRADO DE MANDARINA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BATO. ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. EN BOTELLA PAD. POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS. A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2 PORCEN COMO MAXIMO. ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: 49-70 ° BRUX MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION. EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMPALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBE CUMPLIR CON LOS</p>	PIEZA	<p>SAN PEDRO, LA SUANITA, AGROAB</p>	\$55.00

No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT ADJUDICA DO SIN IVA
208	602-0304-0	<p>REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCIÓN PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCIÓN DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p> <p>CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA PAD (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD), DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS); PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ÁCIDOS CÍTRICO, MÁLICO, TÁRTARICO O LÁCTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 02PORCEN COMO MÁXIMO, ADICIONADO DE ÁCIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRX, MESOFÍLICOS AEROBIOS MÁXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MÁXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN EL ENVASE DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACIÓN NI CONGELACIÓN ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCIÓN PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCIÓN DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p>	PIEZA	SAN PEDRO, LA SUANITA, AGROAB	\$55.00
209	602-0305-00	<p>CONCENTRADO DE PINA, NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA PAD (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD), DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS); PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ÁCIDOS CÍTRICO, MÁLICO, TÁRTARICO O LÁCTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 02PORCEN COMO MÁXIMO, ADICIONADO DE ÁCIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRX, MESOFÍLICOS AEROBIOS MÁXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MÁXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN EL ENVASE DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACIÓN NI CONGELACIÓN ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCIÓN PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCIÓN DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p>	PIEZA	SAN PEDRO, LA SUANITA, AGROAB	\$18.00
210	602-0306-0	<p>CONCENTRADO DE TORONJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA PAD (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD), DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS); PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ÁCIDOS CÍTRICO, MÁLICO, TÁRTARICO O LÁCTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 02PORCEN COMO MÁXIMO, ADICIONADO DE ÁCIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRX, MESOFÍLICOS AEROBIOS MÁXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MÁXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN EL ENVASE DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACIÓN NI CONGELACIÓN ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCIÓN PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCIÓN DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p>	PIEZA	SAN PEDRO, LA SUANITA, AGROAB	\$18.00
211	602-0903-0	<p>JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN ENVASE TETRA BRK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN ÁREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LÍQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN O MOLINDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO SIN DILUIR NI FERMENTAR AL ALTO VACÍO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL-PARA-BEN, PROPIOL-PARA-BEN, ÁCIDO BENZOÍCO Y ÁCIDO ASCORBICO CON UN MÁXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUÍMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES CUANDO SE EFIEBE A UN PRODUCTO SIN DILUIR. SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO EN JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA</p>	PIEZA	JUMEX CLARIFIC ADO	\$30.00



GOBIERNO DE MEXICO



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

CONTRATO No. DSM0070
LICITACION PUBLICA ELECTRONICA NACIONAL
NO LA-50-CYR-050GYR039-N-7-2024
ADQUISICION Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BASICOS
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)

No	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	P. UNIT. ADJUDICADO SIN IVA
		EXTRANA DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO, DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD, DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ENOJADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERNAR LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 °C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITARSE ANTES DE SERVIR. UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DELAÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION			
	602 0907 0	JUGO DE JVA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA NUTRILOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLAJO PASTEURIZADO PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICAS AEROBIOB 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR. CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE. ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO, DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD, DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERNAR LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 °C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITARSE ANTES DE SERVIR. UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DELAÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION	PIEZA	JUMEX JUGO DE JVA ULTRAPA STEURIZA DO	\$10.00

IMPORTE ADJUDICADO (\$ M.N.) POR GRUPO		
GRUPO	MÍNIMO	MÁXIMO
III. CARNES Y VISCERAS DE POLLO	\$1,239,457.84	\$3,098,644.61
IV. PESCADOS Y MARISCOS	\$315,975.72	\$789,939.31
VII. PAN Y PASTEL	\$625,833.12	\$1,564,582.79
VIII. PAN INDUSTRIALIZADO	\$291,210.14	\$728,025.34
IX. PRODUCTOS DE MAIZ	\$116,683.92	\$291,709.79
X. JUGOS Y CONCENTRADOS	\$77,233.38	\$193,083.44
TOTAL ADJUDICADO	\$2,666,394.11	\$6,665,985.28

ANEXO NÚMERO 2 (DOS)

"CALENDARIO DE APROVISIONAMIENTO PARA VÍVERES 2024"

GRUPO	DÍA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD
III. CARNES Y VÍSCERAS DE POLLO	DE LUNES A SÁBADO DE 6:00-8:00 HRS.
IV. PESCADOS Y MARISCOS	DE LUNES A SÁBADO DE 6:00-8:00 HRS.
VII. PAN Y PASTELES	DE LUNES A SÁBADO DE 6:00 - 7:00 HRS Y DE 10:00 - 11:00 HRS.
VIII. PAN INDUSTRIALIZADO	LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES 11:00 -12:00 HRS.
IX. PRODUCTOS DE MAÍZ	DE LUNES A DOMINGO DE 10:00 HRS Y 12:30 HRS.
X. JUGOS Y CONCENTRADOS	LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES 11:00 HRS.

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



GOBIERNO DE MEXICO



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

CONTRATO No. D3M0070
LICITACION PUBLICA
ELECTRONICA NACIONAL
NO. LA-50 GYR 050GYR039-N-7-2024
ADQUISICION Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BASICOS
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)

ANEXO NUMERO 3 (TRES)

"ORDEN DE COMPRA"



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

UMAE 14

VIARIOS

Table with columns: Dia de la semana, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO DOM+LUN, LUNES, SEMANA. Rows include: Dia de surtido, Fecha de la minuta, Minuta.

PRODUCTOS DE MAIZ Y TRIGO

TORTILLA DE MAIZ

Form with fields: Entrego, Recibo, Nombre y Giro de la Empresa, Domicilio, Nombre y Firma Resp. A. Vivieres, Nombre y Firma RPTE. Proveedor, Reg. Fed. Causantes, Hora, Vo.Bo., Ced. Empadronamiento, Recibe Mercancia, Jefe de Depto. de Nutición.

ANEXO NÚMERO 4 (CUATRO)

"CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN"

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA, RECEPCIÓN O SELECCIÓN DE LOS BIENES"			
BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
CARNES	COLOR	RES: ROJO BRILLANTE CERDO: ROSA PÁLIDO	VERDOSO O CAFÉ OSCURO, DESCOLORIDA Y/O EXCESO DE DESHIDRATACIÓN
	TEXTURA	FIRME, ELÁSTICA Y LIGERAMENTE HÚMEDA	SUPERFICIE VISCOSA O CON LAMA
	OLOR	CARACTERÍSTICO A CARNE FRESCA	MAL OLOR
	TEMPERATURA	REFRIGERADOS: FRESCA A MÁXIMO 4°C CONGELADOS MÍNIMO A -18°C.	REFRIGERADOS A MÁS DE 4°C CONGELADOS A MENOS DE -18°C Y PRESENTANDO SIGNOS DE DESCONGELACIÓN.
BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
AVES	COLOR	CARACTERÍSTICO (BLANCO O ROSADO) SIN DECOLORACIÓN O LIGERAMENTE ROSADO	CARNE VERDOSA O AMORATADA CON RESTOS DE VÍSCERAS Y HIEL
	TEXTURA	FIRME, HÚMEDA	PEGAJOSAS BAJO LAS ALAS CARNE BLANDA Y CON CANUTOS
	OLOR	CARACTERÍSTICO	ANORMAL
	TEMPERATURA	REFRIGERADOS: MÁXIMO 4°C	REFRIGERADOS A MÁS DE 4°C CONGELADOS A MENOS DE 18°C Y PRESENTANDO SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
	ENTREGA	EMPAQUES ÍNTEGROS, LIMPIOS EN BOLSAS DE PLÁSTICO LIMPIO SIN REBASAR MÁS DE 5 KILOS.	EMPAQUES CON RASGADURAS CON PLUMAS EN ALAS Y PIERNAS.
MENUDENCIAS DE POLLO	COLOR	CARACTERÍSTICO Y SIN VESÍCULA BILIAR	COLOR NO CARACTERÍSTICO CUANDO LA VESÍCULA BILIAR SE HA DESGARRADO EN EL ENTORNO DE LA CARNE
	OLOR	CARACTERÍSTICO	DESAGRADABLE
	TEXTURA	FIRME, HÚMEDA	SUAVE
	APARIENCIA	FRESCAS AL ENTREGAR MÁXIMA TEMPERATURA A 4°C	CONGELADOS Y/O FRESCOS ENTREGADOS A MÁS DE 4°C
PESCADOS	APARIENCIA	AGALLAS HÚMEDAS DE COLOR ROJO BRILLANTE, OJOS SALTONES, LIMPIOS, TRANSPARENTES, BRILLANTES Y CRISTALINOS	AGALLAS GRISES O VERDOSAS, OJOS SECOS Y HUNDIDOS



CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA, RECEPCIÓN O SELECCIÓN DE LOS BIENES"

BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
	TEXTURA	CARNE Y PANZA FIRME Y ELÁSTICA, SIN PRESENCIA DE QUEMADURAS EN EL ESTÓMAGO. AL OPRIMIR LA CARNE NO QUEDAN MARCADOS LOS DEDOS.	CARNE FLÁCIDA Y BLANDA
	OLOR	CARACTERÍSTICO, LIGERO	AGRIO O AMONICAL
	TEMPERATURA	REFRIGERADOS: MÁXIMO 4°C CONGELADOS: MÍNIMO A 18°C SIN SIGNOS DE DESCONGELACIÓN	REFRIGERADOS A MÁS DE 4°C CONGELADOS A MENOS DE -18°C Y PRESENTANDO SIGNOS DE DESCONGELACIÓN
BIENES	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Moluscos	Entrega	Empaque limpio e integro	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,
	Olor	Característico	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4° c Congelados: mínimo a -18° c sin signos de descongelación,	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación
Crustáceos	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento.	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas oscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos Carne blanda y densa.	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: mínimo -18°C sin signos de descongelación,	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
Alimentos congelados	Apariencia	Característico, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras
	Temperatura	Menos de -18° C	Temperaturas mayores y/o con signos de descongelación con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras

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: <input type="text" value="dd"/> / <input type="text" value="mm"/> / <input type="text" value="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 (<input type="checkbox"/>) Solicitud extraordinaria (<input type="checkbox"/>) <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 (<input type="checkbox"/>) no (<input type="checkbox"/>) <input type="text" value="10"/>	Porta gafete con fotografía: si (<input type="checkbox"/>) no (<input type="checkbox"/>) <input type="text" value="11"/>
Utiliza cubreboca y cubrepelo: si (<input type="checkbox"/>) no (<input type="checkbox"/>) <input type="text" value="12"/>	Actitud: buena (<input type="checkbox"/>) regular (<input type="checkbox"/>) mala (<input type="checkbox"/>) <input type="text" value="13"/>
Vehículo: <input type="text" value="14"/>	Cuenta con caja cerrada: si (<input type="checkbox"/>) no (<input type="checkbox"/>) <input type="text" value="15"/>
Limpio: si (<input type="checkbox"/>) no (<input type="checkbox"/>) <input type="text" value="16"/>	Cuenta con cámara refrigerante: si (<input type="checkbox"/>) no (<input type="checkbox"/>) NA (<input type="checkbox"/>) <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 (<input type="checkbox"/>) no (<input type="checkbox"/>) <input type="text" value="21"/>	Cantidad suficiente: si (<input type="checkbox"/>) no (<input type="checkbox"/>) NA (<input type="checkbox"/>) <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="32"/>	<input type="text" value="33"/>	<input type="text" value="34"/>	<input type="text" value="35"/>	<input type="text" value="36"/>	<input type="text" value="37"/>
Alimento devueltos por mala calidad <input type="text" value="24"/>								
No cumplen con características organolépticas y físico químicas <input type="text" value="25"/>								



GOBIERNO DE MEXICO



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 D3M0070
LICITACIÓN PÚBLICA
ELECTRÓNICA NACIONAL
NO LA-50-GYR-050GYR039- N 7-2024
ADQUISICION Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS
PROCESADOS Y SEMI PROCESADOS (VIVERES)



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Table with 8 columns and 4 rows of content. Rows include: 'Alimento devueltos por no corresponden a marca licitada' (26), 'Alimento devueltos por no corresponden unidad presentación licitada' (27), 'Omisión de alimentos' (28), and 'Cumple con temperatura' (29).

Signature table with 4 columns: Elaboró (38), Verificó (39), Vo. Bo. (40), and Recibió (41). Roles include: Auxiliar de Almacén o Cocinero Técnico, Nutricionista Dietista, Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, and Proveedor.

2660-009-162



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 (carnes, fruta, verdura, abarrotes, etc.)
8	Nota de remisión	El número de folio correspondiente a la Nota de remisión.
9	Nombre del responsable de la entrega de alimentos	Nombre (s) completo (s), apellido paterno y apellido materno responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
10	Se presenta uniformado	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
11	Porta gafete con fotografía	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).

2660-009-162



ANEXO 8
Reporte de incidencias en el suministro de víveres 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 víveres 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 víveres 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 víveres 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 víveres 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 víveres 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 víveres 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 víveres 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 víveres vigente.
35	Hora de canje o reposición	Colocar hora (dd/mm/aaaa) acordada del canje o reposición del alimento(s) conforme al contrato de víveres 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



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. 133M0070
LICITACIÓN PÚBLICA
ELECTRÓNICA NACIONAL
NO. LA-50-GYR-050GYR039-N-7-2024
ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VÍVERES)

ANEXO NÚMERO 6 (SEIS)

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



GOBIERNO DE MÉXICO



FECHA: 12 de diciembre de 2023

Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social

Folio:

Clave de R F C:

MOCC740428150

Nombre, Denominación o Razón Social:

CARLOS MORALES CARPINTEIRO

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 12 de diciembre de 2023, a las 13:24 horas.

Esta carta opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales tiene una vigencia hasta el 12 de diciembre de 2023, 23:59:59.

Usted tiene registrado(s) trabajador(es) activo(s) ante el IMSS.

NOTAS

- 1. En caso de estar suscrita e inserta sea el particular que está inscrito ante el IMSS o sea el representante legal, podrá haber existido una inscripción ante la Subdelegación que cubra el ítem (ítem) fiscal y adquirir ese documento sin costo los documentos que soportan su declaración.
 - 2. La presente opinión se emite considerando la información en los estados 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.
- La opinión del cumplimiento, se genera considerando la situación fiscal del patrón en los siguientes sentidos: POSITIVA: Cuando el particular está inscrito ante el IMSS y el cumplimiento de las obligaciones que se verifican en los estados A) y B) en la regla cuarta, de conformidad con el Acuerdo de fecha 27 de abril de 2022 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social. NEGATIVA: Cuando el particular no está inscrito ante el IMSS o el cumplimiento de las obligaciones que se verifican en los estados A) y B) en la regla cuarta, de conformidad con el Acuerdo de fecha 27 de abril de 2022 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social. Cuando el particular no está inscrito ante el IMSS o el cumplimiento de las obligaciones que se verifican en los estados A) y B) en la regla cuarta, de conformidad con el Acuerdo de fecha 27 de abril de 2022 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social. En algunos casos informamos. En su caso tal es como si el particular cuenta con algún estado de liquidación en proceso o si cuenta con créditos de adeudos adeudados en contra de este organismo o existencias emitidas por el IMSS o si cuenta con algún convenio de pago a plazos, los cuales no inciden en el sentido que se emite la opinión. La presente opinión se emite de conformidad con lo establecido en el artículo 22 del Código Fiscal de la Federación y del Acuerdo ACDD/SIAZ/HCT/210420101 y DFR 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 organismo básico de seguridad social para todos los trabajadores y sus familias.

Los datos personales son incorporados y procesados en los sistemas del IMSS de conformidad con los Lineamientos de Protección de Datos Personales y con las diversas disposiciones locales y legales sobre confidencialidad y protección de datos. El ejercicio de las facultades conferidas a la autoridad fiscal.

Este servicio es gratuito. El IMSS es el organismo básico de seguridad social para todos los trabajadores y sus familias.

Cadena Original: [Redacted]

Sello digital: [Redacted]

Secuencia notarial: [Redacted]

Numero 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 física identificada o identificable y cuya difusión puede afectar la esfera del mismo de conformidad con lo dispuesto en los art. 108, 118 y 113 Fracción I de la LFTAIIP.

Se eliminaron datos consistentes en folio, cadena original, sello digital y código bidimensional por considerarse información confidencial de una persona física identificada o identificable y cuya difusión puede afectar la esfera del mismo de conformidad con lo dispuesto en los art. 108, 118 y 113 Fracción I de la LFTAIIP.



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

CONTRATO No. D3M0070
LICITACIÓN PÚBLICA
ELECTRÓNICA NACIONAL
NO. LA-50-GYR-050GYR039-N-7-2024
ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BÁSICOS
PROCESADOS Y SEMI PROCESADOS (VÍVERES)

ANEXO NÚMERO 7 (SIETE)

"OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES"



Servicio de Administración Tributaria

Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales

Folio

Clave de R.F.C.



MOCC740428150

Nombre, Denominación o Razón social

CARLOS MORALES CARPINTEIRO

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 realiza esta revisión, se encuentra al corriente en el cumplimiento de los puntos que revisa la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales, contenidos en la Resolución Miscelánea Fiscal vigente.

Por lo que se emite esta opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales, en sentido POSITIVO.

La presente opinión no es una constancia del correcto entero de los impuestos declarados, para lo cual el SAT se reserva sus facultades de verificación previstas en el Código Fiscal de la Federación.

Revisión practicada el día 08 de diciembre de 2023, a las 12:11 horas.

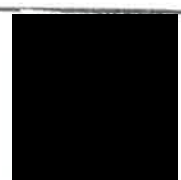
Notas

- 1.- La opinión del cumplimiento, se genera atendiendo a la situación fiscal del contribuyente en los siguientes sentidos: POSITIVA - Cuando el contribuyente está inscrito y al corriente en el cumplimiento de las obligaciones que se consideran en los numerales 1 a 11 de la regla 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2021; NEGATIVA - Cuando el contribuyente no esté al corriente en el cumplimiento de las obligaciones que se consideran en los numerales 1 a 11 de la regla 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2021; INSCRITO SIN OBLIGACIONES.- Cuando el contribuyente está inscrito en el RFC pero no tiene obligaciones fiscales.
- 2.- 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



Contacto:
Av Hidalgo 77, col Guerrero, c.p. 06300
Ciudad de México. Atención telefónica 711 55
627 22 728, desde Estados Unidos y Canadá
01 877 44 88 728.



GOBIERNO DE MÉXICO



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

CONTRATO No. D3M0070
LICITACION PUBLICA
ELECTRONICA NACIONAL
NO LA-50-GYR-050GYR039 N-7-2024
ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS BASICOS
PROCESADOS Y SEMI-PROCESADOS (VIVERES)



Servicio de Administración Tributaria

Notas

- 3 - La presente opinión se emite considerando lo establecido en la regla 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2021.
- 4 - 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 2.1.30 y 30 días naturales a partir de su emisión para trámites diferentes al señalado, de acuerdo a la regla 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2021.
- 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 - La presente opinión se emite de conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, regla 2.1.39 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2021 y no constituye respuesta favorable respecto a contribuyentes que se ubican en los supuestos del artículo 69 del Código Fiscal de la Federación.

Este servicio es gratuito, en el SAT nuestra misión es servirle

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 física identificada o identificable y cuya difusión puede afectar la esfera del mismo de conformidad con lo dispuesto en los art. 108, 118 y 113 Fracción I de la LFTAIIP.

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 física identificada o identificable y cuya difusión puede afectar la esfera del mismo de conformidad con lo dispuesto en los art. 108, 118 y 113 Fracción I 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 09 de Diciembre de 2023.

RAZON SOCIAL: CARLOS MORALES CARPINTEIRO
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 CARLOS MORALES CARPINTEIRO 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 Joily Zarazua
Gerente de Cobro Persuasivo, Coactivo y Garantías

[REDACTED]

[REDACTED]