

NO. CONTRATO INTERNO **050GYR020N01325-013-00**
ADJUDICACION DIRECTA NACIONAL
NO. **AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**
NO. CONTRATO EN SISTEMA **D5M0001**

CONTRATO **ABIERTO** PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 "EMBUTIDOS",** QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL., EN LO SUCESIVO **"INSTITUTO",** REPRESENTADA POR **DR. HUGO RICARDO HERNANDEZ GARCIA,** EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR DE LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE, Y POR LA OTRA, **ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.**, REPRESENTADA POR **JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS,** EN SU CARÁCTER DE **ADMINISTRADOR UNICO**, EN LO SUCESIVO **"EL PROVEEDOR"**, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. **"INSTITUTO"** DECLARA QUE:

I.1 ES UN ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIO, QUE TIENE A SU CARGO LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL SEGURO SOCIAL, COMO UN SERVICIO PÚBLICO DE CARÁCTER NACIONAL, EN TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS **4** Y **5**, DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL. ESTÁ FACULTADO PARA REALIZAR TODA CLASE DE ACTOS JURÍDICOS EN TÉRMINOS DE LA LEGISLACIÓN VIGENTE, PARA LA CONSECUCIÓN DE LOS FINES PARA LOS QUE FUE CREADO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO **251**, FRACCIONES **IV** Y **V** DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL.

I.2 CONFORME A LO DISPUESTO POR AL PODER GENERAL QUE SE CONTIENE EN LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO **82,297**, DE FECHA **26 DE FEBRERO DEL 2016** OTORGADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO 07, **LIC. BENITO IVÁN GUERRA SILLA,** DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EL **DR. HUGO RICARDO HERNANDEZ GARCIA**, ES EL SERVIDOR PÚBLICO QUE CUENTA CON FACULTADES LEGALES PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO, QUIEN PODRÁ SER SUSTITUIDO EN CUALQUIER MOMENTO EN SU CARGO O FUNCIONES, SIN QUE POR ELLO, SEA NECESARIO CELEBRAR UN CONVENIO MODIFICATORIO.

I.3 DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO **2**, FRACCIÓN **III BIS**, ARTÍCULO **84** PENÚLTIMO PÁRRAFO, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, ASÍ COMO DEL NUMERAL **2.2** Y **5.3.15,** DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS, QUIEN SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO **LIC. MINERVA VARGAS TORRES, JEFA DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA** R.F.C **VATM821028325,** DESIGNADO COMO **ADMINISTRADOR DEL CONTRATO** PARA DAR SEGUIMIENTO Y VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, QUIEN PODRÁ SER SUSTITUIDO EN CUALQUIER MOMENTO, BASTANDO PARA TALES EFECTOS UN COMUNICADO POR ESCRITO Y FIRMADO POR EL SERVIDOR PÚBLICO FACULTADO PARA ELLO, INFORMANDO A **"EL PROVEEDOR"** PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO.

I.4 DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO **2**, FRACCIÓN **II**, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, NUMERALES **4.24**, DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS, SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO EL **DR. EDUARDO GONZALEZ ESPINOZA, Director Medico** R.F.C **GOEE7303115C2,** FACULTADO COMO **ÁREA REQUIRENTE.**

I.5 DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO **2**, FRACCIÓN **III**, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, NUMERALES **4.25**, DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS, SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO LA **LIC. MINERVA VARGAS TORRES, JEFA DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA** R.F.C. **VATM821028325**, FACULTADO COMO **ÁREA TÉCNICA.**

I.6 LA ADJUDICACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO SE REALIZÓ MEDIANTE EL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACION DIRECTA NACIONAL** NO. **AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, AL AMPARO DE LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS **134, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I,**

Created in Master PDF Editor

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: REGISTRO PATRONAL . Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

40, 41 FRACCIÓN V DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, **"LAASSP"** Y **51** DE SU REGLAMENTO.

I.7 EL "INSTITUTO" CUENTA CON SUFICIENCIA PRESUPUESTARIA OTORGADA MEDIANTE **DICTAMEN** DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL NO **0000001299-2025** EN LA PARTIDA PRESUPUESTAL NÚMERO **42060801** EMITIDO EL DÍA **03 DE DICIEMBRE DEL 2024,** AUTORIZADO POR EL **MTRO. LUIS MEDINA MALDONADO, Director Administrativo.,** DE LA UNIDAD MÉDICA ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE, MISMO QUE SE AGREGA AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO COMO **ANEXO 2 (DOS)**.

I.8 CUENTA CON EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES **N° IMS-421231-I45**.

I.9 TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO EN **BELISARIO DOMÍNGUEZ NO. 1,000 COL. INDEPENDENCIA, SECTOR LIBERTAD, CÓDIGO POSTAL 44340, EN LA CIUDAD DE GUADALAJARA, JALISCO** MISMO QUE SEÑALA PARA LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO.

II. "EL PROVEEDOR", POR CONDUCTO DE SU REPRESENTANTE DECLARA QUE:

II.1 ES UNA PERSONA **MORAL** LEGALMENTE CONSTITUIDA MEDIANTE **POLIZA** NÚMERO **0105**, DE FECHA **06 DE MARZO 2012,** PASADA ANTE LA FE DE LA **LIC. MONICA MARTINEZ BRAMBILA, CORREDOR PUBLICO** NUMERO **28** DE **GUADALAJARA, JALISCO**, DENOMINADA **ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.**, CUYO OBJETO SOCIAL ES **LA COMPRA, VENTA, IMPORTACION, EXPORTACION, DISTRIBUCION, Y ALMACENAJE DE TODO LO RELACIONADO CON LA INDUSTRIA GASTRONOMICA Y RESTAURANTERA , ASI COMO LA COMPRA,VENTA, DISTRIBUCION, CONSIGNACION, REPRESENTACION, IMPORTACION, EXPORTACION Y COMERCIALIZACION EN GENERAL DE TODO TIPO DE PRODUCTOS ENTRE LOS QUE EN FORMA ENUNCIATIVA Y NO LIMITATIVA SE ENUMERAN LOS SIGUIENTES: TODO TIPO DE FRUTA, VERDURA, SEMILLAS, Y GRANOS PARA EL CONSUMO HUMANO, ABARROTES, CEREALES, LATERIA, EMBUTIDOS, CONSERVAS, BEBIDAS DE TODO TIPO Y EN CUALQUIER PRESENTACION, ESPECIES Y CONDIMENTOS, CARNES, PESCADOS Y MARISCOS Y EN GENERAL TODO TIPO DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS Y CUALQUIER OTRO QUE SEA AFIN A LOS ANTES MENCIONADOS.**, ENTRE OTROS, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y COMERCIO, BAJO EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO **66307*1**, DE FECHA **20 DE NOVIEMBRE DE 2013**.

II.2 EL **C. JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS**, EN SU CARÁCTER DE **ADMINISTRADOR UNICO**, CUENTA CON FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO Y OBLIGAR A SU REPRESENTADA, COMO LO ACREDITA CON POLIZA NÚMERO **0253**, DE FECHA **12 DE NOVIEMBRE DE 2013**, PASADA ANTE LA FE DEL **LIC. MONICA MARTINEZ BRAMBILA**, CORREDOR PUBLICO PUBLICA NUMERO **28**, DE **GUADALAJARA, JALISCO**, MISMO QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA NO LE HA SIDO LIMITADO NI REVOCADO EN FORMA ALGUNA.

II.3 REÚNE LAS CONDICIONES TÉCNICAS, JURÍDICAS Y ECONÓMICAS, Y CUENTA CON LA ORGANIZACIÓN Y ELEMENTOS NECESARIOS PARA SU CUMPLIMIENTO.

II.4 CUENTA CON SU REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES **AFR-120306-NT1** Y REGISTRO PATRONAL [redacted]

II.5 ACREDITA EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN VIGENTE, INCLUYENDO LAS DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS, ANTE EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES Y LAS DE SEGURIDAD SOCIAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, CONFORME A LAS OPINIONES DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EMITIDAS POR EL SAT, INFONAVIT E IMSS **ANEXO 6 (SEIS), ANEXO 5 (CINCO) Y ANEXO 4 (CUATRO)**, RESPECTIVAMENTE.

II.6 TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO EN **ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ CP. 44950 GUADALAJARA JALISCO** MISMO QUE SEÑALA PARA LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO.

Created in Master PDF Editor



NO. CONTRATO INTERNO **050GYR020N01325-013-00**
ADJUDICACION DIRECTA NACIONAL
NO. **AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**
NO. CONTRATO EN SISTEMA **D5M0001**

III. DE "LAS PARTES":

III.1 QUE ES SU VOLUNTAD CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO Y SUJETARSE A SUS TÉRMINOS Y CONDICIONES, POR LO QUE DE COMÚN ACUERDO SE OBLIGAN DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA Y SE OBLIGA A PROPORCIONAR AL **"INSTITUTO"** LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 "EMBUTIDOS",** EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN LA CONVOCATORIA, ESTE CONTRATO Y SUS ANEXOS QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL MISMO:

ANEXO NO. 1 "CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS, ALCANCES Y ESPECIFICACIONES".
ANEXO NO. 2 "DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL".
ANEXO NO. 3 "FIANZA".
ANEXO NO. 4 "OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL".
ANEXO NO. 5 "CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL ANTE EL INFONAVIT".
ANEXO NO. 6 "OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES ART. 32 D".
ANEXO NO. 7 "ACTA DE RESULTADO DEL EVENTO AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025.

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

EL "INSTITUTO" PAGARÁ A **"EL PROVEEDOR"** COMO CONTRAPRESTACIÓN POR EL SUMINISTRO DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO, LA CANTIDAD MÍNIMA **$122,320.00 (CIENTO VEINTIDOS MIL TRESCIENTOS VEINTE PESOS 00/100 M.N.)** NO GRAVA IMPUESTO AL VALOR AGREGADO **(I.V.A),** Y UN MONTO MÁXIMO SUSCEPTIBLE DE SER EJERCIDO POR LA CANTIDAD DE **$221,070.00 (DOSCIENTOS VEINTIUNO MIL SETENTA PESOS 00/100 M.N.)**, NO GRAVA IMPUESTO AL VALOR AGREGADO **(I.V.A),** DE CONFORMIDAD CON LOS PRECIOS UNITARIOS DE LA PARTIDA QUE SE RELACIONAN EN EL **ANEXO NÚMERO 1 (UNO).**

EL PRECIO UNITARIO ES CONSIDERADO FIJO Y EN MONEDA NACIONAL, PESOS MEXICANOS HASTA QUE CONCLUYA LA RELACIÓN CONTRACTUAL QUE SE FORMALIZA, INCLUYENDO TODOS LOS CONCEPTOS Y COSTOS INVOLUCRADOS EN LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 "EMBUTIDOS"** POR LO QUE **"EL PROVEEDOR"** NO PODRÁ AGREGAR NINGÚN COSTO EXTRA Y LOS PRECIOS SERÁN INALTERABLES DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO.

TERCERA. ANTICIPO.

PARA EL PRESENTE CONTRATO EL **"INSTITUTO"** NO OTORGARÁ ANTICIPO A **"EL PROVEEDOR"**

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

EL "INSTITUTO" EFECTUARÁ EL PAGO A TRAVÉS DE TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA EN PESOS DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, A MES VENCIDO (OTRA TEMPORALIDAD O CALENDARIO ESTABLECIDO) O PORCENTAJE DE AVANCE (PAGOS PROGRESIVOS), CONFORME A LOS BIENES EFECTIVAMENTE ENTREGADOS Y A ENTERA SATISFACCIÓN DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL **"ANEXO 01"** QUE FORMA PARTE INTEGRANTE DE ESTE CONTRATO.

Created in Master PDF Editor

EL PAGO SE DEBERÁ REALIZAR EN UN PLAZO MÁXIMO DE 20 (VEINTE) DÍAS NATURALES SIGUIENTES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SEA ENTREGADO Y ACEPTADO EL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL POR INTERNET (CFDI) O FACTURA ELECTRÓNICA AL **"INSTITUTO"**, CON LA APROBACIÓN (FIRMA) DEL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO.

EL CÓMPUTO DEL PLAZO PARA REALIZAR EL PAGO SE CONTABILIZARÁ A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE DE LA ACEPTACIÓN DEL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA, Y ÉSTA REÚNA LOS REQUISITOS FISCALES QUE ESTABLECE LA LEGISLACIÓN EN LA MATERIA, EL DESGLOSE DE LOS BIENES ENTREGADOS, LOS PRECIOS UNITARIOS, SE VERIFIQUE SU AUTENTICIDAD, NO EXISTAN ACLARACIONES AL IMPORTE Y VAYA ACOMPAÑADA CON LA DOCUMENTACIÓN SOPORTE DE LA ENTREGA DE LOS BIENES FACTURADOS A NOMBRE DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES IMS421231I45, DOMICILIO EN AVENIDA PASEO DE LA REFORMA NÚMERO 476, COLONIA JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 06600, DEMARCACIÓN TERRITORIAL CUAUHTÉMOC, EN LA CIUDAD DE MÉXICO.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 90 DEL REGLAMENTO DE LA **"LAASSP"**, EN CASO DE QUE EL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA ENTREGADO PRESENTE ERRORES, EL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO O QUIEN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, DENTRO DE LOS 3 (TRES) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES DE SU RECEPCIÓN, INDICARÁ A **"EL PROVEEDOR"** LAS DEFICIENCIAS QUE DEBERÁ CORREGIR; POR LO QUE, EL PROCEDIMIENTO DE PAGO REINICIARÁ EN EL MOMENTO EN QUE **"EL PROVEEDOR"** PRESENTE EL CFDI Y/O DOCUMENTOS SOPORTE CORREGIDOS Y SEAN ACEPTADOS.

EL TIEMPO QUE **"EL PROVEEDOR"** UTILICE PARA LA CORRECCIÓN DEL CFDI Y/O DOCUMENTACIÓN SOPORTE ENTREGADA, NO SE COMPUTARÁ PARA EFECTOS DE PAGO, DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 51 DE LA **"LAASSP"**.

EL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA DEBERÁ SER PRESENTADA **EN ORIGINAL Y COPIA DE LA FACTURA Y ARCHIVO EN FORMATO XML QUE REÚNA LOS REQUISITOS FISCALES RESPECTIVOS, EN LA QUE SE INDIQUE LOS SERVICIOS PRESTADOS Y NUMERO DE CONTRATO, NUMERO DE FIANZA, EL NOMBRE DE LA AFIANZADORA, NUMERO DE PROVEEDOR, EN SU CASO NÚMERO DE ALTA, EN SU CASO EL NÚMERO DE LA ORDEN DE COMPRA, ORDENES DE SERVICIO QUE AMPARAN DICHOS SERVICIOS SELLADA POR EL ÁREA CORRESPONDIENTE, MISMAS QUE DEBERÁN DE SER ENTREGADOS EN EL DEPARTAMENTO DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DE LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD C.M.N.O., CON DOMICILIO EN AV. BELISARIO DOMÍNGUEZ NO. 1000, PRIMER PISO, COLONIA INDEPENDENCIA, C.P. 45349, GUADALAJARA, JALISCO, CON UN HORARIO DE LUNES A VIERNES DE 8:00 A 13:00 HRS.**

EL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA SE DEBERÁ PRESENTAR DESGLOSANDO EL IMPUESTO CUANDO APLIQUE.

"EL PROVEEDOR" MANIFIESTA SU CONFORMIDAD QUE, HASTA EN TANTO NO SE CUMPLA CON LA VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES, NO SE TENDRÁN COMO RECIBIDOS O ACEPTADOS POR EL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO.

PARA EFECTOS DE TRÁMITE DE PAGO, **"EL PROVEEDOR"** DEBERÁ SER TITULAR DE UNA CUENTA BANCARIA, EN LA QUE SE EFECTUARÁ LA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA DE PAGO, RESPECTO DE LA CUAL DEBERÁ PROPORCIONAR TODA LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN QUE LE SEA REQUERIDA POR **"INSTITUTO"**, PARA EFECTOS DEL PAGO.

PARA LA VALIDACIÓN DEL CFDI "EL PROVEEDOR" DEBERÁ CARGAR EN INTERNET A TRAVÉS DEL PORTAL DE SERVICIO A PROVEEDORES DE LA PÁGINA DEL IMSS EL ARCHIVO EN FORMATO XML, LA VALIDEZ DE LOS MISMOS SERÁ DETERMINADA DURANTE LA CARGA Y ÚNICAMENTE LOS COMPROBANTES VALIDADOS SERÁN PROCEDENTES PARA PAGO, ASÍ MISMO DEBERÁ DE ANEXAR COPIA DE DICHA CARGA A LA DOCUMENTACIÓN PARA PAGO.

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

Created in Master PDF Editor



"EL PROVEEDOR" CUMPLIRÁ CON LA INSCRIPCIÓN DE SUS TRABAJADORES EN EL RÉGIMEN OBLIGATORIO DEL SEGURO SOCIAL ASÍ COMO CON EL PAGO DE LAS CUOTAS OBRERO PATRONAL A QUE HAYA LUGAR, CONFORME A LO DISPUESTO EN LA LEY DEL SEGURO SOCIAL. **"EL INSTITUTO"** PODRÁ VERIFICAR EN CUALQUIER MOMENTO EL CUMPLIMIENTO DE DICHA OBLIGACIÓN.

"EL PROVEEDOR" PODRÁ SOLICITAR A **"EL INSTITUTO",** A TRAVÉS DEL DEPARTAMENTO DE FINANZAS Y SISTEMAS DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CMNO, POR ESCRITO Y PREVIO AL COBRO DE CUALQUIER FACTURA, QUE DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO **40 B**, ÚLTIMO PÁRRAFO, DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL, EN EL SUPUESTO DE QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, SE GENEREN CUENTAS POR LIQUIDAR A SU CARGO, LÍQUIDAS Y EXIGIBLES A FAVOR DE **"EL INSTITUTO",** LE SEAN APLICADOS COMO DESCUENTO EN LOS RECURSOS QUE LE CORRESPONDA PERCIBIR COMO MOTIVO DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, CONTRA LOS ADEUDOS QUE, EN SU CASO, TUVIERA POR CONCEPTO DE CUOTAS OBRERO PATRONALES.

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ PRESENTAR LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN QUE **"INSTITUTO"** LE SOLICITE PARA EL TRÁMITE DE PAGO, ATENDIENDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES E INTERNAS DE **"INSTITUTO"**.

EL PAGO DE LOS BIENES ENTREGADOS QUEDARÁ CONDICIONADO AL PAGO QUE **"EL PROVEEDOR"** DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES.

PARA EL CASO DE QUE SE PRESENTEN PAGOS EN EXCESO, SE ESTARÁ A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 51, PÁRRAFO TERCERO, DE LA **"LAASSP"**.

QUINTA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ CONFORME A LOS PLAZOS, CONDICIONES Y ENTREGABLES ESTABLECIDOS POR EL **"INSTITUTO"** EN EL **"ANEXO 01".**

LA ENTREGA DE LOS BIENES SE REALIZARÁ EN LOS DOMICILIOS SEÑALADOS EN EL **"ANEXO 01"** Y EN LAS FECHAS ESTABLECIDAS EN EL MISMO.

EN LOS CASOS QUE DERIVADO DE LA VERIFICACIÓN SE DETECTEN DEFECTOS O DISCREPANCIAS EN LA ENTREGA DE LOS BIENES O INCUMPLIMIENTO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, **"EL PROVEEDOR"** CONTARÁ CON UN PLAZO DE 05 DÍAS PARA LA REPOSICIÓN O CORRECCIÓN, CONTADOS A PARTIR DEL MOMENTO DE LA NOTIFICACIÓN POR CORREO ELECTRÓNICO Y/O ESCRITO, SIN COSTO ADICIONAL PARA EL **"INSTITUTO"** POR PARTE DEL ADMINISTRADOR DE CONTRATO.

SEXTA. VIGENCIA.

"LAS PARTES" CONVIENEN EN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DEL **10 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL 2025**.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" ESTÁN DE ACUERDO QUE EL **"INSTITUTO"** POR RAZONES FUNDADAS Y EXPLÍCITAS PODRÁ AMPLIAR EL MONTO O EN LA CANTIDAD DE LOS BIENES, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 52 DE LA **"LAASSP"**, SIEMPRE Y CUANDO LAS MODIFICACIONES NO REBASEN EN SU CONJUNTO EL 20% (VEINTE POR CIENTO) DE LOS ESTABLECIDOS ORIGINALMENTE, EL PRECIO UNITARIO SEA IGUAL AL ORIGINALMENTE PACTADO Y EL CONTRATO ESTÉ VIGENTE. LA MODIFICACIÓN SE FORMALIZARÁ MEDIANTE LA CELEBRACIÓN DE UN CONVENIO MODIFICATORIO.

EL "INSTITUTO", PODRÁ AMPLIAR LA VIGENCIA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, SIEMPRE Y CUANDO, NO IMPLIQUE INCREMENTO DEL MONTO CONTRATADO O DE LA CANTIDAD DE BIENES, SIENDO NECESARIO QUE SE OBTENGA EL PREVIO CONSENTIMIENTO DE **"EL PROVEEDOR"**.



Creado con Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

DE PRESENTARSE CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, O POR CAUSAS ATRIBUIBLES A EL **"INSTITUTO"**, SE PODRÁ MODIFICAR EL PLAZO DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, DEBIENDO ACREDITAR DICHOS SUPUESTOS CON LAS CONSTANCIAS RESPECTIVAS. LA MODIFICACIÓN DEL PLAZO POR CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR PODRÁ SER SOLICITADA POR CUALQUIERA DE **"LAS PARTES"**

EN LOS SUPUESTOS PREVISTOS EN LOS DOS PÁRRAFOS ANTERIORES, NO PROCEDERÁ LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO.

CUALQUIER MODIFICACIÓN AL PRESENTE CONTRATO DEBERÁ FORMALIZARSE POR ESCRITO, Y DEBERÁ SUSCRIBIRSE POR EL SERVIDOR PÚBLICO DEL **"INSTITUTO"** QUE LO HAYA HECHO, O QUIEN LO SUSTITUYA O ESTÉ FACULTADO PARA ELLO, PARA LO CUAL **"EL PROVEEDOR"** REALIZARÁ EL AJUSTE RESPECTIVO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 91, ÚLTIMO PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP, SALVO QUE POR DISPOSICIÓN LEGAL SE ENCUENTRE EXCEPTUADO DE PRESENTAR GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

EL "INSTITUTO" SE ABSTENDRÁ DE HACER MODIFICACIONES QUE SE REFIERAN A PRECIOS, ANTICIPOS, PAGOS PROGRESIVOS, ESPECIFICACIONES Y, EN GENERAL, CUALQUIER CAMBIO QUE IMPLIQUE OTORGAR CONDICIONES MÁS VENTAJOSAS A UN PROVEEDOR COMPARADAS CON LAS ESTABLECIDAS ORIGINALMENTE.

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS BIENES.

PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO, **"EL PROVEEDOR"** ATENDERÁ A LO ESTABLECIDO EN LAS BASES DE CONTRATACIÓN Y A LAS LEYES APLICABLES.

NOVENA. GARANTÍA(S).

A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

CONFORME A LOS ARTÍCULOS 48, FRACCIÓN II, 49, FRACCIÓN II, DE LA **"LAASSP"**; 85, FRACCIÓN III, Y 103 DE SU REGLAMENTO **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A CONSTITUIR UNA GARANTÍA INDIVISIBLE POR EL CUMPLIMIENTO FIEL Y EXACTO DE TODAS LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE ESTE CONTRATO; Y EN ESTE CASO SE HARÁ EFECTIVA EN PROPORCIÓN AL INCUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN PRINCIPAL, MEDIANTE FIANZA EXPEDIDA POR COMPAÑÍA AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y DE FIANZAS, A FAVOR DEL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, POR UN IMPORTE EQUIVALENTE AL **10%** DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IVA.

DICHA FIANZA DEBERÁ SER ENTREGADA AL **"INSTITUTO"**, A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS 10 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO.

SI LAS DISPOSICIONES JURÍDICAS APLICABLES LO PERMITEN, LA ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO SE PODRÁ REALIZAR DE MANERA ELECTRÓNICA.

EN CASO DE QUE **"EL PROVEEDOR"** INCUMPLA CON LA ENTREGA DE LA GARANTÍA EN EL PLAZO ESTABLECIDO, EL **"INSTITUTO"** PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO Y DARÁ VISTA AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL PARA QUE PROCEDA EN EL ÁMBITO DE SUS FACULTADES.

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO NO SERÁ CONSIDERADA COMO UNA LIMITANTE DE RESPONSABILIDAD DE **"EL PROVEEDOR"**, DERIVADA DE SUS OBLIGACIONES Y GARANTÍAS ESTIPULADAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, Y NO IMPEDIRÁ QUE EL **"INSTITUTO"** RECLAME LA INDEMNIZACIÓN POR CUALQUIER INCUMPLIMIENTO QUE PUEDA EXCEDER EL VALOR DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

Created in Master PDF Editor

EN CASO DE INCREMENTO AL MONTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO O MODIFICACIÓN AL PLAZO, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A ENTREGAR A EL **"INSTITUTO"**, DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FORMALIZACIÓN DEL MISMO, DE CONFORMIDAD CON EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 91, DEL REGLAMENTO DE LA **"LAASSP"**, LOS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS O ENDOSOS CORRESPONDIENTES, DEBIENDO CONTENER EN EL DOCUMENTO LA ESTIPULACIÓN DE QUE SE OTORGA DE MANERA CONJUNTA, SOLIDARIA E INSEPARABLE DE LA GARANTÍA OTORGADA INICIALMENTE.

CUANDO LA CONTRATACIÓN ABARQUE MÁS DE UN EJERCICIO FISCAL, LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PODRÁ SER POR EL PORCENTAJE QUE CORRESPONDA DEL MONTO TOTAL POR EROGAR EN EL EJERCICIO FISCAL DE QUE SE TRATE, Y DEBERÁ SER RENOVADA POR **"EL PROVEEDOR"** CADA EJERCICIO FISCAL POR EL MONTO QUE SE EJERCERÁ EN EL MISMO, LA CUAL DEBERÁ PRESENTARSE A ÉL **"INSTITUTO"** A MÁS TARDAR DENTRO DE LOS PRIMEROS DIEZ DÍAS NATURALES DEL EJERCICIO FISCAL QUE CORRESPONDA.

UNA VEZ CUMPLIDAS LAS OBLIGACIONES A SATISFACCIÓN, EL SERVIDOR PÚBLICO FACULTADO POR EL **"INSTITUTO"** PROCEDERÁ INMEDIATAMENTE A EXTENDER LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y DARÁ INICIO A LOS TRÁMITES PARA LA CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, LO QUE COMUNICARÁ A **"EL PROVEEDOR"**.

DÉCIMA. OBLIGACIONES DEL "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A:

a) ENTREGAR LOS BIENES EN LAS FECHAS O PLAZOS Y LUGARES ESTABLECIDOS CONFORME A LO PACTADO EN EL PRESENTE CONTRATO Y ANEXOS RESPECTIVOS.
b) CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD Y DEMÁS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONTRATO Y SUS RESPECTIVOS ANEXOS.
c) REALIZAR LOS TRÁMITES DE IMPORTACIÓN Y CUBRIR LOS IMPUESTOS Y DERECHOS QUE SE GENEREN, CUANDO SE TRATE DE BIENES DE PROCEDENCIA EXTRANJERA.
d) ASUMIR LA RESPONSABILIDAD DE CUALQUIER DAÑO QUE LLEGUE A OCASIONAR AL **"INSTITUTO"** O A TERCEROS CON MOTIVO DE LA EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO.
e) PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN QUE LE SEA REQUERIDA POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 107 DEL REGLAMENTO DE LA **"LAASSP"**.
f) Y TODAS AQUELLAS ESTABLECIDAS EN LA CONVOCATORIA DEL EVENTO, SUS ANEXOS Y EN EL **"ANEXO 01"** DEL CONTRATO.
g) EL PROVEEDOR QUEDARÁ OBLIGADOS ANTE EL INSTITUTO A RESPONDER DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES Y DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIEREN INCURRIDO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 53 DE LA LAASSP

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DEL "INSTITUTO".

EL "INSTITUTO", SE OBLIGA A:

a) OTORGAR LAS FACILIDADES NECESARIAS, A EFECTO DE QUE **"EL PROVEEDOR"** LLEVE A CABO EN LOS TÉRMINOS CONVENIDOS, EL SUMINISTRO DE BIENES OBJETO DEL CONTRATO.

b) REALIZAR EL PAGO CORRESPONDIENTE EN TIEMPO Y FORMA.

c) EXTENDER A **"EL PROVEEDOR"**, POR CONDUCTO DEL SERVIDOR PÚBLICO FACULTADO, LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES INMEDIATAMENTE QUE SE CUMPLAN ÉSTAS A SATISFACCIÓN

Created in Master PDF Editor

EXPRESA DE DICHO SERVIDOR PÚBLICO PARA QUE SE DÉ TRÁMITE A LA CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES.

EL "INSTITUTO" DESIGNA COMO ADMINISTRADOR(ES) DEL PRESENTE CONTRATO A **LIC. MINERVA VARGAS TORRES, JEFA DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA,** CON RFC **VATM821028325**, QUIEN DARÁ SEGUIMIENTO Y VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES ESTABLECIDOS EN ESTE INSTRUMENTO.

LOS BIENES SE TENDRÁN POR RECIBIDOS PREVIA REVISIÓN DEL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO, LA CUAL CONSISTIRÁ EN LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS Y EN SU CASO EN LOS ANEXOS RESPECTIVOS, ASÍ COMO LAS CONTENIDAS EN LA PROPUESTA TÉCNICA.

EL "INSTITUTO", A TRAVÉS DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, RECHAZARÁ LOS BIENES QUE NO CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN ESTE CONTRATO Y EN SUS ANEXOS, OBLIGÁNDOSE **"EL PROVEEDOR"** EN ESTE SUPUESTO, A ENTREGARLOS NUEVAMENTE BAJO SU RESPONSABILIDAD Y SIN COSTO ADICIONAL PARA EL **"INSTITUTO"**, SIN PERJUICIO DE LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES O DEDUCCIONES AL COBRO CORRESPONDIENTES.

EL "INSTITUTO", A TRAVÉS DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, PODRÁ ACEPTAR LOS BIENES QUE INCUMPLAN DE MANERA PARCIAL O DEFICIENTE LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN ESTE CONTRATO Y EN LOS ANEXOS RESPECTIVOS, SIN PERJUICIO DE LA APLICACIÓN DE LAS DEDUCCIONES AL PAGO QUE PROCEDAN, Y REPOSICIÓN DE LOS BIENES, CUANDO LA NATURALEZA PROPIA DE ÉSTOS LO PERMITA.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.

EL "INSTITUTO" APLICARÁ DEDUCCIONES AL PAGO POR EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFICIENTE, EN QUE INCURRA **"EL PROVEEDOR"** CONFORME A LO ESTIPULADO EN LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO Y SUS ANEXOS RESPECTIVOS, LAS CUALES SE CALCULARÁN POR UN PORCENTAJE SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES, **CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL "ANEXO 01",** PROPORCIONADOS EN FORMA PARCIAL O DEFICIENTE. LAS CANTIDADES A DEDUCIR SE APLICARÁN EN EL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA QUE **"EL PROVEEDOR"** PRESENTE PARA SU COBRO, EN EL PAGO QUE SE ENCUENTRE EN TRÁMITE O BIEN EN EL SIGUIENTE PAGO.

DE NO EXISTIR PAGOS PENDIENTES, SE REQUERIRÁ A **"EL PROVEEDOR"** QUE REALICE EL PAGO DE LA DEDUCTIVA A TRAVÉS DEL ESQUEMA E5CINCO PAGO ELECTRÓNICO DE DERECHOS, PRODUCTOS Y APROVECHAMIENTOS (DPA´S), A FAVOR DE LA TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN, O DEL INSTITUTO. EN CASO DE NEGATIVA SE PROCEDERÁ A HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

LAS DEDUCCIONES ECONÓMICAS SE APLICARÁN SOBRE LA CANTIDAD INDICADA SIN INCLUIR IMPUESTOS.

EL CÁLCULO DE LAS DEDUCCIONES CORRESPONDIENTES LAS REALIZARÁ EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DEL **"INSTITUTO"**, CUYÁ NOTIFICACIÓN SE REALIZARÁ POR ESCRITO O VÍA CORREO ELECTRÓNICO.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.

EN CASO QUE **"EL PROVEEDOR"** INCURRA EN ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO CONFORME A LO PACTADO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO **"ANEXO 01"**, PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO, EL **"INSTITUTO"** POR CONDUCTO DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO APLICARÁ LA PENA CONVENCIONAL EQUIVALENTE AL **1 %**, DIARIO POR CADA DÍA DE ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, DE CONFORMIDAD CON ESTE INSTRUMENTO LEGAL Y SUS RESPECTIVOS ANEXOS.

Creado con Nitro PDF Editor

Created in Master PDF Editor

EL ADMINISTRADOR DETERMINARÁ EL CÁLCULO DE LA PENA CONVENCIONAL, CUYA NOTIFICACIÓN SE REALIZARÁ POR ESCRITO O VÍA CORREO ELECTRÓNICO,

EL PAGO DE LOS BIENES QUEDARÁ CONDICIONADO, PROPORCIONALMENTE, AL PAGO QUE **"EL PROVEEDOR"** DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO; EN EL SUPUESTO QUE EL CONTRATO SEA RESCINDIDO EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN LA CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA DE RESCISIÓN, NO PROCEDERÁ EL COBRO DE DICHAS PENAS NI LA CONTABILIZACIÓN DE LAS MISMAS AL HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

EL PAGO DE LA PENA PODRÁ EFECTUARSE A TRAVÉS DEL ESQUEMA E5CINCO PAGO ELECTRÓNICO DE DERECHOS, PRODUCTOS Y APROVECHAMIENTOS (DPA´S), A FAVOR DE LA TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN, O EL INSTITUTO; O BIEN, A TRAVÉS DE UN COMPROBANTE DE EGRESO (CFDI DE EGRESO) CONOCIDO COMÚNMENTE COMO NOTA DE CRÉDITO, EN EL MOMENTO EN EL QUE EMITA EL COMPROBANTE DE INGRESO (FACTURA O CFDI DE INGRESO) POR CONCEPTO DE LOS BIENES, EN TÉRMINOS DE LAS DISPOSICIONES JURÍDICAS APLICABLES.

EL IMPORTE DE LA PENA CONVENCIONAL, NO PODRÁ EXCEDER EL EQUIVALENTE AL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, Y EN EL CASO DE NO HABERSE REQUERIDO ESTA GARANTÍA, NO DEBERÁ EXCEDER DEL 20% (VEINTE POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO.

CUANDO **"EL PROVEEDOR"** QUEDE EXCEPTUADO DE LA PRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, EN LOS SUPUESTOS PREVISTO EN LA **"LAASSP"**, EL MONTO MÁXIMO DE LAS PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO QUE SE PUEDE APLICAR, SERÁ DEL 20% (VEINTE POR CIENTO) DEL MONTO DE LOS BIENES ADQUIRIDOS FUERA DE LA FECHA CONVENIDA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL TERCER PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 96 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A OBSERVAR Y MANTENER VIGENTES LAS LICENCIAS, AUTORIZACIONES, PERMISOS O REGISTROS REQUERIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES.

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

PARA LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES, MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO, NO SE REQUIERE QUE **"EL PROVEEDOR"** CONTRATE UNA PÓLIZA DE SEGURO POR RESPONSABILIDAD CIVIL.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA BAJO SU COSTA Y RIESGO, A TRANSPORTAR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, DESDE SU LUGAR DE ORIGEN, HASTA LAS INSTALACIONES SEÑALADAS DE ESTA UMAE EN **BELISARIO DOMÍNGUEZ NO. 1,000 COL. INDEPENDENCIA, SECTOR LIBERTAD, CÓDIGO POSTAL 44340, EN LA CIUDAD DE GUADALAJARA, JALISCO** DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

LOS IMPUESTOS, DERECHOS Y GASTOS QUE PROCEDAN CON MOTIVO DE LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SERÁN PAGADOS POR **"EL PROVEEDOR"**, MISMOS QUE NO SERÁN REPERCUTIDOS AL **"INSTITUTO"**.

EL "INSTITUTO" SÓLO CUBRIRÁ, CUANDO APLIQUE, LO CORRESPONDIENTE AL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA), EN LOS TÉRMINOS DE LA NORMATIVIDAD APLICABLE Y DE CONFORMIDAD CON LAS DISPOSICIONES FISCALES VIGENTES.

Creado en Wasol PDF Editor

Created in Master PDF Editor



DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

"EL PROVEEDOR" NO PODRÁ CEDER TOTAL O PARCIALMENTE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL PRESENTE CONTRATO, A FAVOR DE CUALQUIER OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO SE DEBERÁ CONTAR CON LA CONFORMIDAD PREVIA Y POR ESCRITO DEL **"INSTITUTO"**.

VIGÉSIMA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS.

"EL PROVEEDOR" SERÁ RESPONSABLE EN CASO DE INFRINGIR PATENTES, MARCAS O VIOLE OTROS REGISTROS DE DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL, CON MOTIVO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO, POR LO QUE, SE OBLIGA A RESPONDER PERSONAL E ILIMITADAMENTE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIERA CAUSAR AL **"INSTITUTO"** O A TERCEROS.

DE PRESENTARSE ALGUNA RECLAMACIÓN EN CONTRA DEL **"INSTITUTO"**, POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS ANTES MENCIONADAS, **"EL PROVEEDOR"**, SE OBLIGA A SALVAGUARDAR LOS DERECHOS E INTERESES DEL **"INSTITUTO"** DE CUALQUIER CONTROVERSIA, LIBERÁNDOLA DE TODA RESPONSABILIDAD DE CARÁCTER CIVIL, PENAL, MERCANTIL, FISCAL O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SACÁNDOLA EN PAZ Y A SALVO.

EN CASO DE QUE EL **"INSTITUTO"** TUVIESE QUE EROGAR RECURSOS POR CUALQUIERA DE ESTOS CONCEPTOS, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A REEMBOLSAR DE MANERA INMEDIATA LOS RECURSOS EROGADOS POR AQUELLA.

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

"LAS PARTES" ACUERDAN QUE LA INFORMACIÓN QUE SE INTERCAMBIE DE CONFORMIDAD CON LAS DISPOSICIONES DEL PRESENTE INSTRUMENTO, SE TRATARÁN DE MANERA CONFIDENCIAL, SIENDO DE USO EXCLUSIVO PARA LA CONSECUCIÓN DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO Y NO PODRÁ DIFUNDIRSE A TERCEROS DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA LEY GENERAL Y FEDERAL, RESPECTIVAMENTE, DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA, LEY GENERAL DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN POSESIÓN DE SUJETOS OBLIGADOS Y DEMÁS LEGISLACIÓN APLICABLE.

PARA EL TRATAMIENTO DE LOS DATOS PERSONALES QUE **"LAS PARTES"** RECABEN CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, DEBERÁ DE REALIZARSE CON BASE EN LO PREVISTO EN LOS AVISOS DE PRIVACIDAD RESPECTIVOS.

POR TAL MOTIVO, **"EL PROVEEDOR"** ASUME CUALQUIER RESPONSABILIDAD QUE SE DERIVE DEL INCUMPLIMIENTO DE SU PARTE, O DE SUS EMPLEADOS, A LAS OBLIGACIONES DE CONFIDENCIALIDAD DESCRITAS EN EL PRESENTE CONTRATO.

ASIMISMO **"EL PROVEEDOR"** DEBERÁ OBSERVAR LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO APLICABLE A LA CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO.

VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

EL "INSTITUTO" CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL, O BIEN, CUANDO POR CAUSAS JUSTIFICADAS SE EXTINGA LA NECESIDAD DE SUMINISTRAR LOS BIENES ORIGINALMENTE CONTRATADOS Y SE DEMUESTRE QUE DE CONTINUAR CON EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, SE OCASIONARÍA ALGÚN DAÑO O PERJUICIO A EL **"INSTITUTO"**, O SE DETERMINE LA NULIDAD TOTAL O PARCIAL DE LOS ACTOS QUE DIERON ORIGEN AL PRESENTE CONTRATO, CON MOTIVO DE LA RESOLUCIÓN DE UNA INCONFORMIDAD O INTERVENCIÓN DE OFICIO, EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA, PODRÁ DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL PRESENTE CONTRATO SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA EL **"INSTITUTO"**, ELLO CON INDEPENDENCIA DE LO ESTABLECIDO EN LA CLÁUSULA QUE ANTECEDE.

Created in Master PDF Editor

CUANDO EL **"INSTITUTO"** DETERMINE DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL CONTRATO, LO NOTIFICARÁ A **"EL PROVEEDOR"** HASTA CON 30 (TREINTA) DÍAS NATURALES ANTERIORES AL HECHO, DEBIENDO SUSTENTARLO EN UN DICTAMEN FUNDADO Y MOTIVADO, EN EL QUE SE PRECISARÁN LAS RAZONES O CAUSAS QUE DIERON ORIGEN A LA MISMA Y PAGARÁ A **"EL PROVEEDOR"** LA PARTE PROPORCIONAL DE LOS BIENES SUMINISTRADOS, ASÍ COMO LOS GASTOS NO RECUPERABLES EN QUE HAYA INCURRIDO, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO, SIEMPRE QUE ESTOS SEAN RAZONABLES, ESTÉN DEBIDAMENTE COMPROBADOS Y SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON EL PRESENTE CONTRATO, LIMITÁNDOSE SEGÚN CORRESPONDA A LOS CONCEPTOS ESTABLECIDOS EN LA FRACCIÓN I, DEL ARTÍCULO 102 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.

EL "INSTITUTO" PODRÁ INICIAR EN CUALQUIER MOMENTO EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN, CUANDO **"EL PROVEEDOR"** INCURRA EN ALGUNA DE LAS SIGUIENTES CAUSALES:

a) CONTRAVENIR LOS TÉRMINOS PACTADOS PARA EL SUMINISTRO DE LOS BIENES ESTABLECIDOS EN EL PRESENTE CONTRATO;
b) TRANSFERIR EN TODO O EN PARTE LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO A UN TERCERO AJENO A LA RELACIÓN CONTRACTUAL;
c) CEDER LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO, SIN CONTAR CON LA CONFORMIDAD PREVIA Y POR ESCRITO DEL **"INSTITUTO"**;
d) SUSPENDER TOTAL O PARCIALMENTE Y SIN CAUSA JUSTIFICADA EL SUMINISTRO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO;
e) OMITIR SUMINISTRAR LOS BIENES EN TIEMPO Y FORMA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE CONTRATO Y SUS RESPECTIVOS ANEXOS;
f) NO PROPORCIONAR A LOS ÓRGANOS DE FISCALIZACIÓN, LA INFORMACIÓN QUE LE SEA REQUERIDA CON MOTIVO DE LAS AUDITORÍAS, VISITAS E INSPECCIONES QUE REALICEN;
g) SER DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL, O POR CUALQUIER OTRA CAUSA DISTINTA O ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO;
h) EN CASO DE QUE COMPRUEBE LA FALSEDAD DE ALGUNA MANIFESTACIÓN, INFORMACIÓN O DOCUMENTACIÓN PROPORCIONADA PARA EFECTO DEL PRESENTE CONTRATO;
i) NO ENTREGAR DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO, LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL MISMO;
j) CUANDO LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES EXCEDA EL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO;
k) CUANDO LA SUMA DE LAS DEDUCCIONES AL PAGO, EXCEDAN EL LÍMITE MÁXIMO ESTABLECIDO PARA LAS DEDUCCIONES;
l) DIVULGAR, TRANSFERIR O UTILIZAR LA INFORMACIÓN QUE CONOZCA EN EL DESARROLLO DEL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SIN CONTAR CON LA AUTORIZACIÓN DEL **"INSTITUTO"** EN LOS TÉRMINOS DE LO DISPUESTO EN LA CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO;
m) IMPEDIR EL DESEMPEÑO NORMAL DE LABORES DEL **"INSTITUTO"**;
n) CAMBIAR SU NACIONALIDAD POR OTRA E INVOCAR LA PROTECCIÓN DE SU GOBIERNO CONTRA RECLAMACIONES Y ÓRDENES DEL **"INSTITUTO"**, CUANDO SEA EXTRANJERO, Y
o) INCUMPLIR CUALQUIER OBLIGACIÓN DISTINTA DE LAS ANTERIORES Y DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO.

PARA EL CASO DE OPTAR POR LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, EL **"INSTITUTO"** COMUNICARÁ POR ESCRITO A **"EL PROVEEDOR"** EL INCUMPLIMIENTO EN QUE HAYA INCURRIDO, PARA QUE EN UN TÉRMINO DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN, EXPONGA LO QUE A SU DERECHO CONVENGA Y APORTE EN SU CASO LAS PRUEBAS QUE ESTIME PERTINENTES.

TRANSCURRIDO DICHO TÉRMINO EL **"INSTITUTO"**, EN UN PLAZO DE 15 (QUINCE) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES, TOMANDO EN CONSIDERACIÓN LOS ARGUMENTOS Y PRUEBAS QUE HUBIERE HECHO VALER **"EL PROVEEDOR"**, DETERMINARÁ DE MANERA

Created in Master PDF Editor

FUNDADA Y MOTIVADA DAR O NO POR RESCINDIDO EL CONTRATO, Y COMUNICARÁ A **"EL PROVEEDOR"** DICHA DETERMINACIÓN DENTRO DEL CITADO PLAZO.

CUANDO SE RESCINDA EL CONTRATO, SE FORMULARÁ EL FINIQUITO CORRESPONDIENTE, A EFECTO DE HACER CONSTAR LOS PAGOS QUE DEBA EFECTUAR EL **"INSTITUTO"** POR CONCEPTO DEL CONTRATO HASTA EL MOMENTO DE RESCISIÓN, O LOS QUE RESULTEN A CARGO DE **"EL PROVEEDOR".**

INICIADO UN PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN EL **"INSTITUTO"** PODRÁ SUSPENDER EL TRÁMITE DEL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.

SI PREVIAMENTE A LA DETERMINACIÓN DE DAR POR RESCINDIDO EL CONTRATO SE ENTREGARAN LOS BIENES, EL PROCEDIMIENTO INICIADO QUEDARÁ SIN EFECTO, PREVIA ACEPTACIÓN Y VERIFICACIÓN DEL **"INSTITUTO"** DE QUE CONTINÚA VIGENTE LA NECESIDAD DE LOS BIENES APLICANDO, EN SU CASO, LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES.

EL "INSTITUTO" PODRÁ DETERMINAR NO DAR POR RESCINDIDO EL CONTRATO, CUANDO DURANTE EL PROCEDIMIENTO ADVIERTA QUE LA RESCISIÓN DEL MISMO PUDIERA OCASIONAR ALGÚN DAÑO O AFECTACIÓN A LAS FUNCIONES QUE TIENE ENCOMENDADAS. EN ESTE SUPUESTO, EL **"INSTITUTO"** ELABORARÁ UN DICTAMEN EN EL CUAL JUSTIFIQUE QUE LOS IMPACTOS ECONÓMICOS O DE OPERACIÓN QUE SE OCASIONARÍAN CON LA RESCISIÓN DEL CONTRATO RESULTARÍAN MÁS INCONVENIENTES.

DE NO RESCINDIRSE EL CONTRATO, EL **"INSTITUTO"** ESTABLECERÁ CON **"EL PROVEEDOR"** OTRO PLAZO QUE LE PERMITA SUBSANAR EL INCUMPLIMIENTO QUE HUBIERE MOTIVADO EL INICIO DEL PROCEDIMIENTO, APLICANDO LAS SANCIONES CORRESPONDIENTES. EL CONVENIO MODIFICATORIO QUE AL EFECTO SE CELEBRE DEBERÁ ATENDER A LAS CONDICIONES PREVISTAS POR LOS DOS ÚLTIMOS PÁRRAFOS DEL ARTÍCULO 52 DE LA **"LAASSP"**.

NO OBSTANTE, DE QUE SE HUBIERE FIRMADO EL CONVENIO MODIFICATORIO A QUE SE REFIERE EL PÁRRAFO ANTERIOR, SI SE PRESENTA DE NUEVA CUENTA EL INCUMPLIMIENTO, EL **"INSTITUTO"** QUEDARÁ EXPRESAMENTE FACULTADO PARA OPTAR POR EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, O RESCINDIRLO, APLICANDO LAS SANCIONES QUE PROCEDAN.

SI SE LLEVARA A CABO LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, Y EN EL CASO DE QUE A **"EL PROVEEDOR"** SE LE HUBIERAN ENTREGADO PAGOS PROGRESIVOS, ÉSTE DEBERÁ DE REINTEGRARLOS MÁS LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, CONFORME A LO INDICADO EN EL ARTÍCULO 51, PÁRRAFO CUARTO, DE LA **"LAASSP"**.

LOS INTERESES SE CALCULARÁN SOBRE EL MONTO DE LOS PAGOS PROGRESIVOS EFECTUADOS Y SE COMPUTARÁN POR DÍAS NATURALES DESDE LA FECHA DE SU ENTREGA HASTA LA FECHA EN QUE SE PONGAN EFECTIVAMENTE LAS CANTIDADES A DISPOSICIÓN DEL **"INSTITUTO"**.

VIGÉSIMA CUARTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

"EL PROVEEDOR" RECONOCE Y ACEPTA SER EL ÚNICO PATRÓN DE TODOS Y CADA UNO DE LOS TRABAJADORES QUE INTERVIENEN EN LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE LOS BIENES, POR LO QUE, DESLINDA DE TODA RESPONSABILIDAD AL **"INSTITUTO"** RESPECTO DE CUALQUIER RECLAMO QUE EN SU CASO PUEDAN EFECTUAR SUS TRABAJADORES, SEA DE ÍNDOLE LABORAL, FISCAL O DE SEGURIDAD SOCIAL Y EN NINGÚN CASO SE LE PODRÁ CONSIDERAR PATRÓN SUSTITUTO, PATRÓN SOLIDARIO, BENEFICIARIO O INTERMEDIARIO.

"EL PROVEEDOR" ASUME EN FORMA TOTAL Y EXCLUSIVA LAS OBLIGACIONES PROPIAS DE PATRÓN RESPECTO DE CUALQUIER RELACIÓN LABORAL, QUE EL MISMO CONTRAIGA CON EL PERSONAL QUE LABORE BAJO SUS ÓRDENES O INTERVENGA O CONTRATE PARA LA ATENCIÓN DE LOS ASUNTOS ENCOMENDADOS POR EL **"INSTITUTO"**, ASÍ COMO EN LA EJECUCIÓN DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO.

Created in Master PDF Editor

PARA CUALQUIER CASO NO PREVISTO, **"EL PROVEEDOR"** EXIME EXPRESAMENTE AL **"INSTITUTO"** DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD LABORAL, CIVIL O PENAL O DE CUALQUIER OTRA ESPECIE QUE EN SU CASO PUDIERA LLEGAR A GENERARSE, RELACIONADO CON EL PRESENTE CONTRATO.

PARA EL CASO QUE, CON POSTERIORIDAD A LA CONCLUSIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, EL **"INSTITUTO"** RECIBA UNA DEMANDA LABORAL POR PARTE DE LOS TRABAJADORES DE **"EL PROVEEDOR"**, EN LA QUE SE DEMANDE LA SOLIDARIDAD Y/O SUSTITUCIÓN PATRONAL A EL **"INSTITUTO"**, **"EL PROVEEDOR"** QUEDA OBLIGADO A DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA PRESENTE CLÁUSULA.

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE, EN CASO DE DISCREPANCIA ENTRE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN PÚBLICA, LA INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS, O LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN Y EL MODELO DE CONTRATO, PREVALECERÁ LO ESTABLECIDO EN LA CONVOCATORIA, INVITACIÓN O SOLICITUD RESPECTIVA, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 45 PENÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LAASSP Y EL ARTÍCULO 81, FRACCIÓN IV DEL REGLAMENTO DE LA **"LAASSP"**.

VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.

"LAS PARTES" ACUERDAN QUE PARA EL CASO DE QUE SE PRESENTEN DESAVENENCIAS DERIVADAS DE LA EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO PODRÁN SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 77, 78 Y 79 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y 126 AL 136 DE SU REGLAMENTO.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

"LAS PARTES" SEÑALAN COMO SUS DOMICILIOS LEGALES PARA TODOS LOS EFECTOS A QUE HAYA LUGAR Y QUE SE RELACIONAN EN EL PRESENTE CONTRATO, LOS QUE SE INDICAN EN EL APARTADO DE DECLARACIONES, POR LO QUE CUALQUIER NOTIFICACIÓN JUDICIAL O EXTRAJUDICIAL, EMPLAZAMIENTO, REQUERIMIENTO O DILIGENCIA QUE EN DICHOS DOMICILIOS SE PRACTIQUE, SERÁ ENTERAMENTE VÁLIDA, AL TENOR DE LO DISPUESTO EN EL TÍTULO TERCERO DEL CÓDIGO CIVIL FEDERAL.

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A SUJETARSE ESTRICTAMENTE PARA EL SUMINISTRO DE BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO A TODAS Y CADA UNA DE LAS CLÁUSULAS QUE LO INTEGRAN, SUS ANEXOS QUE FORMAN PARTE INTEGRAL DEL MISMO, A LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO; AL CÓDIGO CIVIL FEDERAL; A LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO; AL CÓDIGO FEDERAL DE PROCEDIMIENTOS CIVILES; A LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA Y SU REGLAMENTO.

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE, PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO, ASÍ COMO PARA LO NO PREVISTO EN EL MISMO, SE SOMETERÁN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES FEDERALES CON SEDE EN LA CIUDAD DE **GUADALAJARA, JALISCO**, RENUNCIANDO EXPRESAMENTE AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLES EN RAZÓN DE SU DOMICILIO ACTUAL O FUTURO.

"LAS PARTES" MANIFIESTAN ESTAR CONFORMES Y ENTERADOS DE LAS CONSECUENCIAS, VALOR Y ALCANCE LEGAL DE TODAS Y CADA UNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO CONTIENE, POR LO QUE LO RATIFICAN Y FIRMAN EN LAS FECHAS ESPECIFICADAS.

Created in Master PDF Editor



NO. CONTRATO INTERNO **050GYR020N01325-013-00**
ADJUDICACION DIRECTA NACIONAL
NO. **AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**
NO. CONTRATO EN SISTEMA **D5M0001**

FIRMANTES O SUSCRIPCIÓN.

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 CUADRUPLICADO, EN LA CIUDAD DE **GUADALAJARA, JALISCO**, EL DÍA **17 DE ENERO DEL 2025.**, QUEDANDO UN EJEMPLAR EN PODER DE **"EL PROVEEDOR"** Y LOS RESTANTES EN PODER DE **"EL INSTITUTO"**.

POR:
EL "INSTITUTO"

NOMBRE	CARGO	R.F.C.	FIRMA
DR. HUGO RICARDO HERNANDEZ GARCIA DIRECTOR DE LA UNIDAD MÉDICA ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE	**REPRESENTANTE DEL "INSTITUTO"**	**HEGH5906196X8**	
DR. EDUARDO GONZALEZ ESPINOZA, Director Medico DE LA UNIDAD MÉDICA ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE	**ÁREA REQUIRENTE**	**GOEE7303115C2**	
LIC. MINERVA VARGAS TORRES, JEFA DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA DE LA UNIDAD MÉDICA ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE	**ADMINISTRA EL CONTRATO Y ACTÚA COMO ÁREA TÉCNICA**	**VATM821028325**	

POR:
"EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C.	FIRMA
JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS ADMINISTRADOR UNICO **ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.**	**AFR-120306-NT1**	

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

Clasif. Presp:
1419:1150200

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
IMSS-SAI MODULO DE ADQUISICIONES
UMAE ESPECIALIDADES JALISCO

FECHA: 2
HORA: 12:55

REPORTE DEL CONTRATO:D5M0001

NO. DE CONTRATO: D5M0001 | CONCEPTO: 2800 VÝveres | PARTIDA PRE
MONTO MINIMO: $122,320.00 | MONTO MAXIMO: $221,070.00 | MONTO DEVENGA
ADJUDICACION DIRECTA : AA-050GYR020N13 | NO. DICTAMEN PRESUPUESTAL: SN | NO. DE COMPROMISO
EDO. CONTRATO:

A N E X O 1

	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
48: 103 0101 02	JAMON CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUAR	1	PAQUETE	$270.00
48: 103 0201 02	JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERI	1	PAQUETE	$265.00
48: 103 0300 02	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS D	1	PAQUETE	$255.00
48: 103 0301 02	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB	1	PAQUETE	$275.00
48: 103 0600 01	SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN P	1	PAQUETE	$130.00
48: 103 0700 01	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB D	1	PAQUETE	$130.00
48: 701 0300 01	TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 1000 G, EM	1	PIEZA	$250.00

C O B E R T U R A

	UNIDADES	MINIMO	MAXIMO	DEVENGADO
141901150200	UMAE ESPECIALIDADES JALISCO	$122,320.00	$221,070.00	$0.00
	TOTALES:	$122,320.00	$221,070.00	$0.00

ANEXO
01

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: REGISTRO PATRONAL Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE

ANEXO TÉCNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
DIRECCIÓN DE PRESTACIONES MÉDICAS
UNIDAD DE ATENCIÓN MÉDICA
COORDINACIÓN DE UNIDADES MÉDICAS DE ALTA ESPECIALIDAD
U.M.A.E. HOSPITAL DE ESPECIALIDADES C.M.N.O.
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO
P R E S E N T E

FECHA	DIA	MES	AÑO
	3	Enero	2024

NOMBRE DEL LICITANTE: **ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.**	R.F.C.: **AFR120306NT1**

DOMICILIO: **ISLA GUAYANA No. 2018** **COL. JARDINES DE LA CRUZ** **GUADALAJARA JALISCO** **MÉXICO C.P. 44950**	FABRICANTE: ____ DISTRIBUIDOR: __X__ R.F.C.DISTRIBUIDOR.: **JCN120604QN1** No DE PROVEEDOR: **0000131165** [redacted] REGISTRO PATRONAL: [redacted] CORREO ELECTRONICO: **distribuidoraandrea1@hotmail.com**

UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

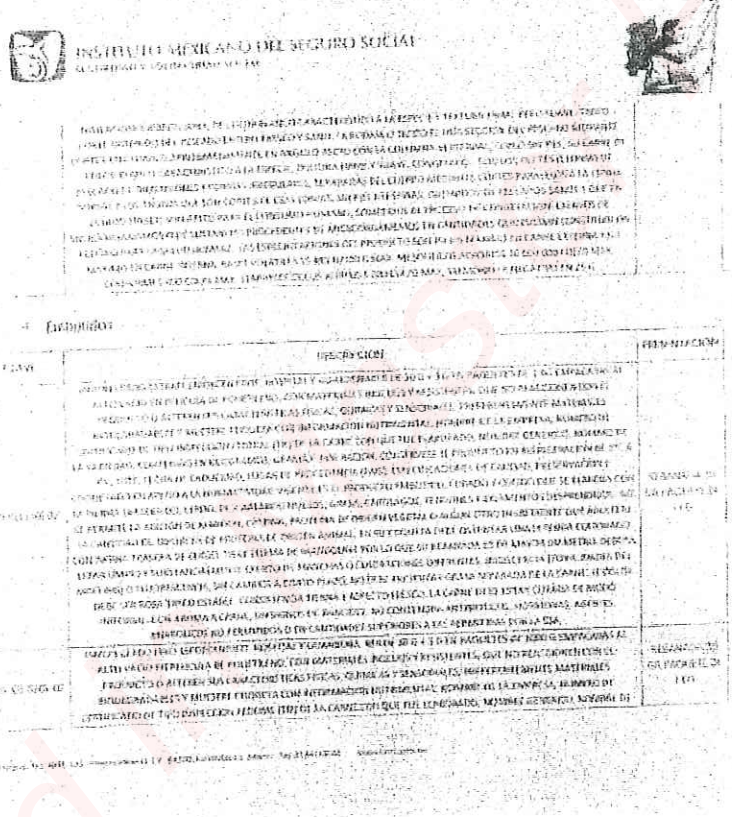
01

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

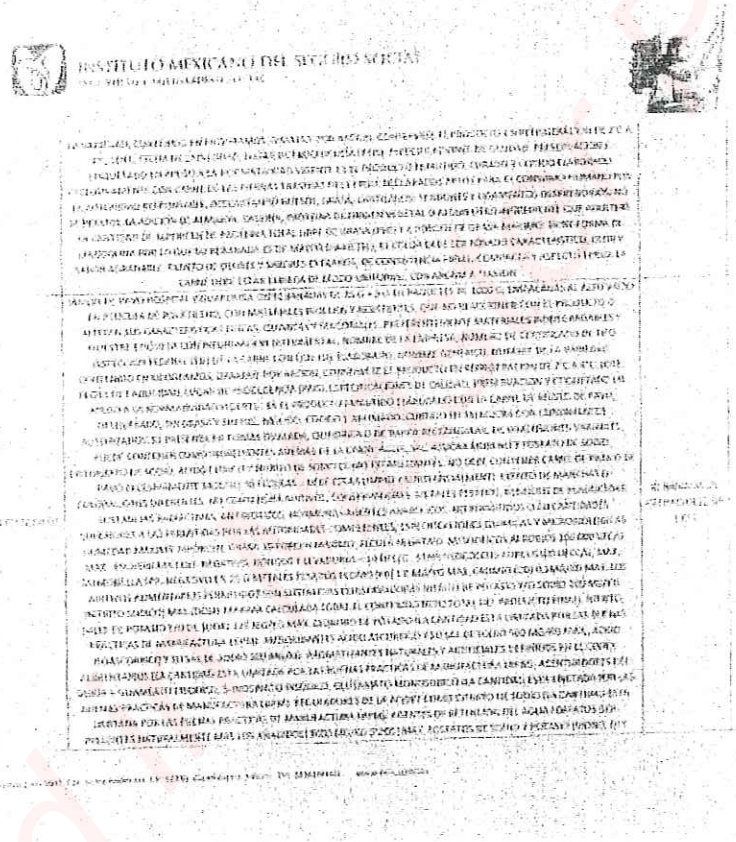
01

Created with Stamp PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

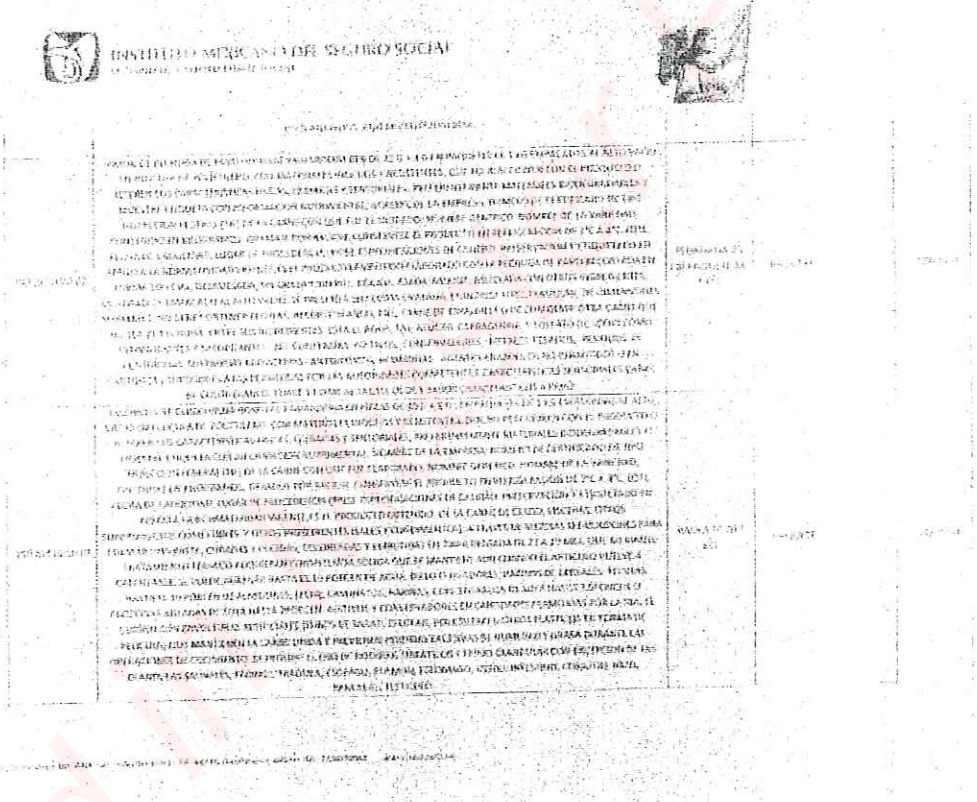
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

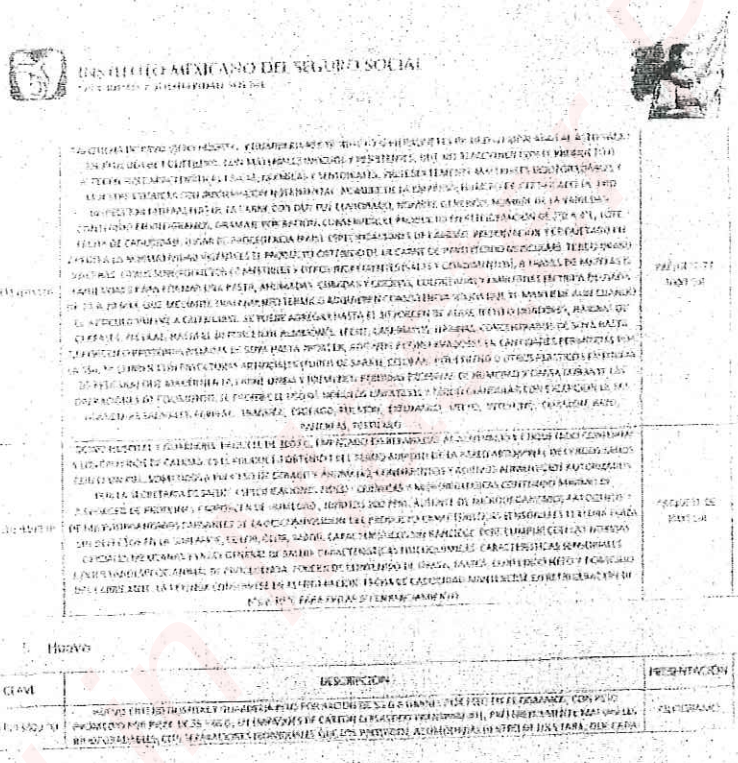
01

Created in PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



1 Huevo

CLAVE	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD A ADQUIRIR	CLAVE CEDIS
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

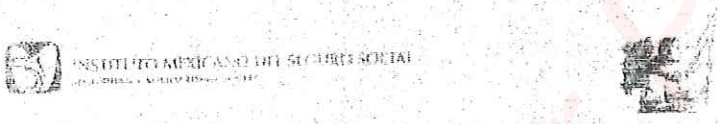
ANEXO

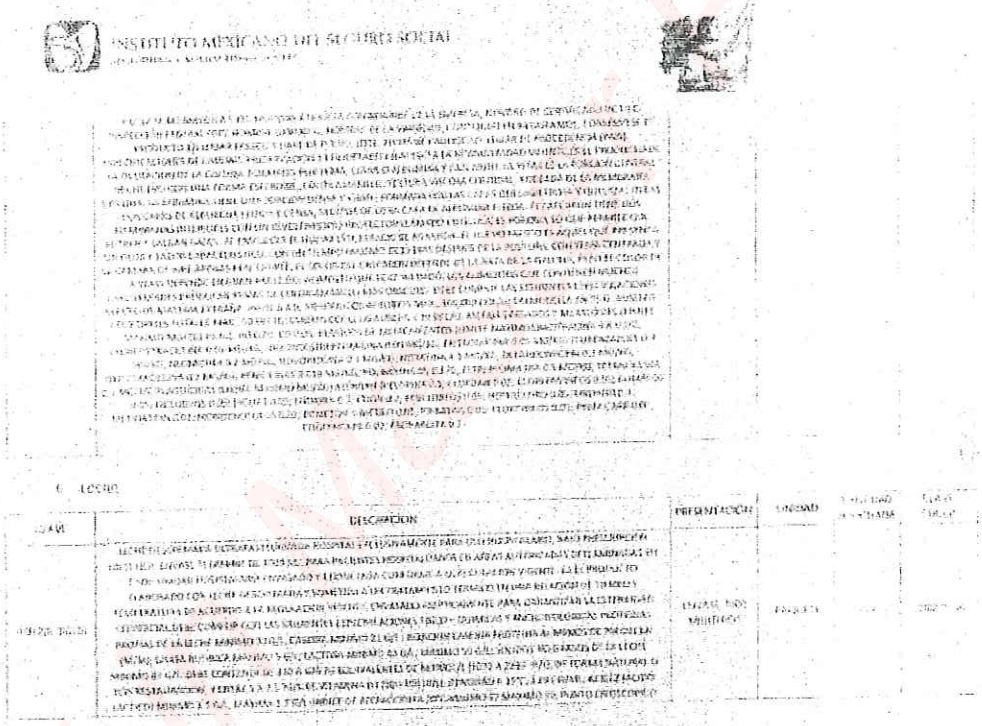
01

Created in PDF Editor

Created in Master PDF Editor

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE





JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

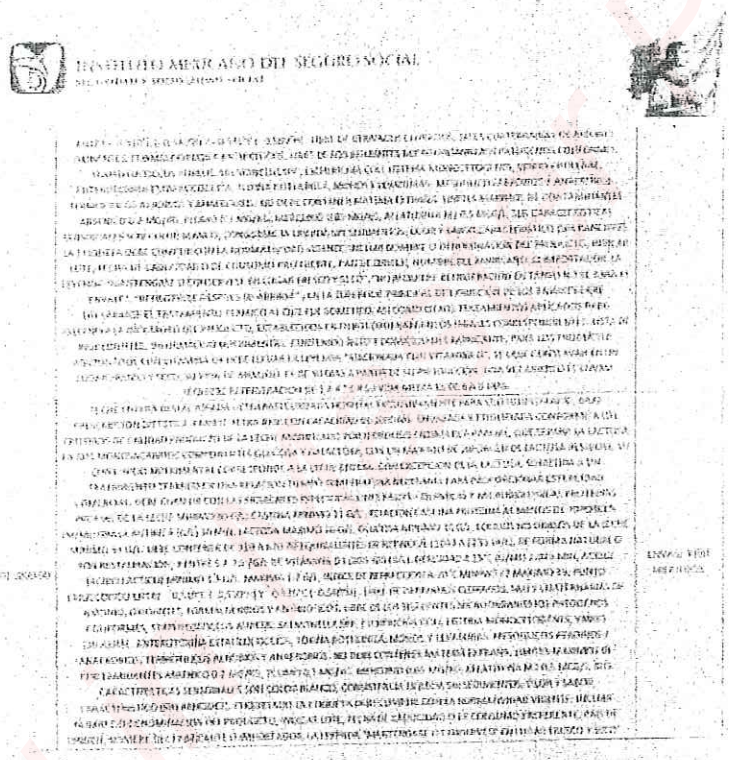
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

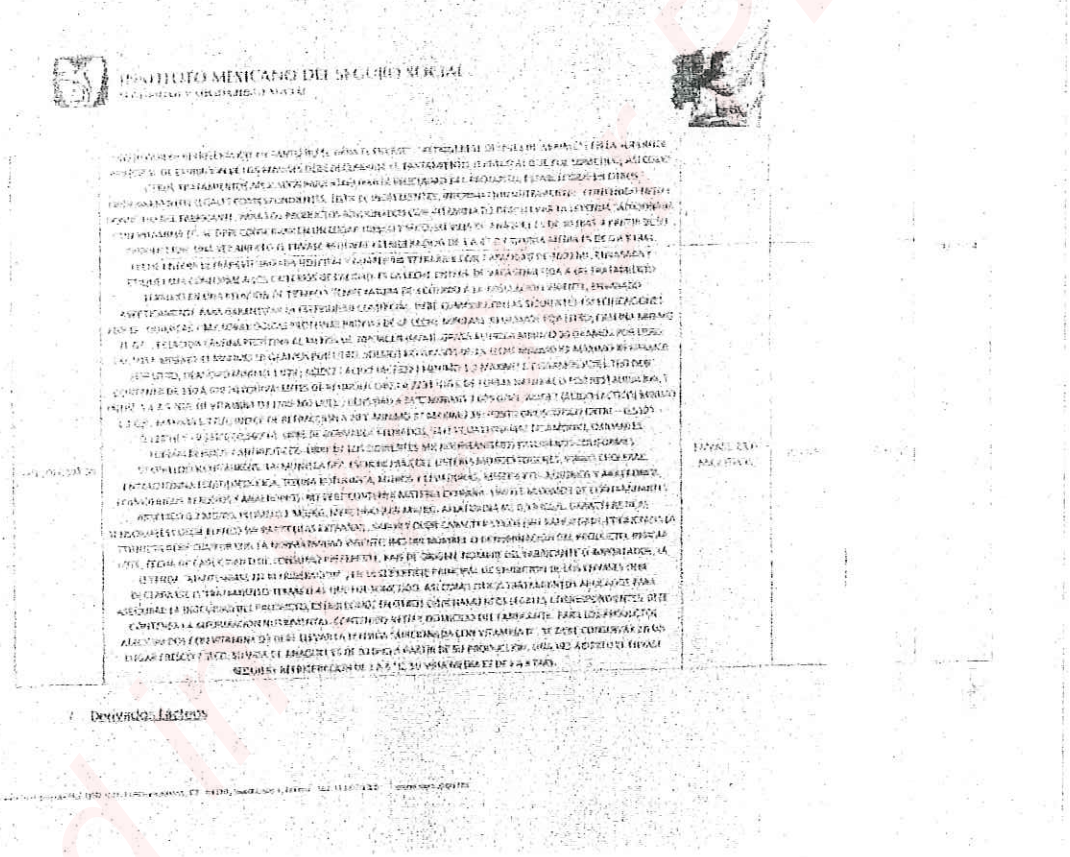
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



Derivado: Factura

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

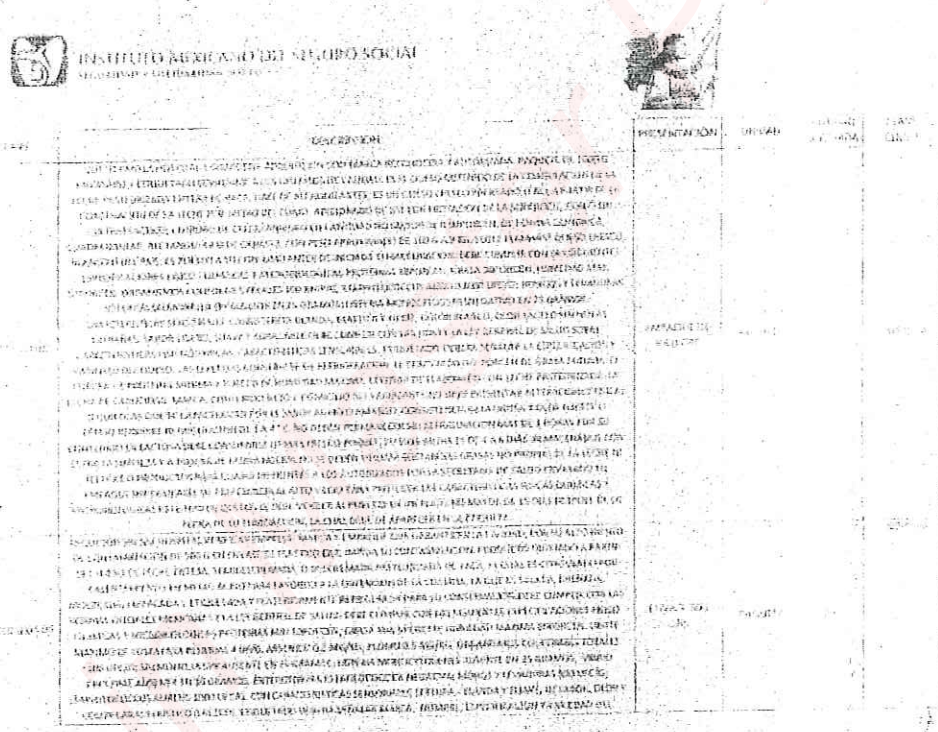
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

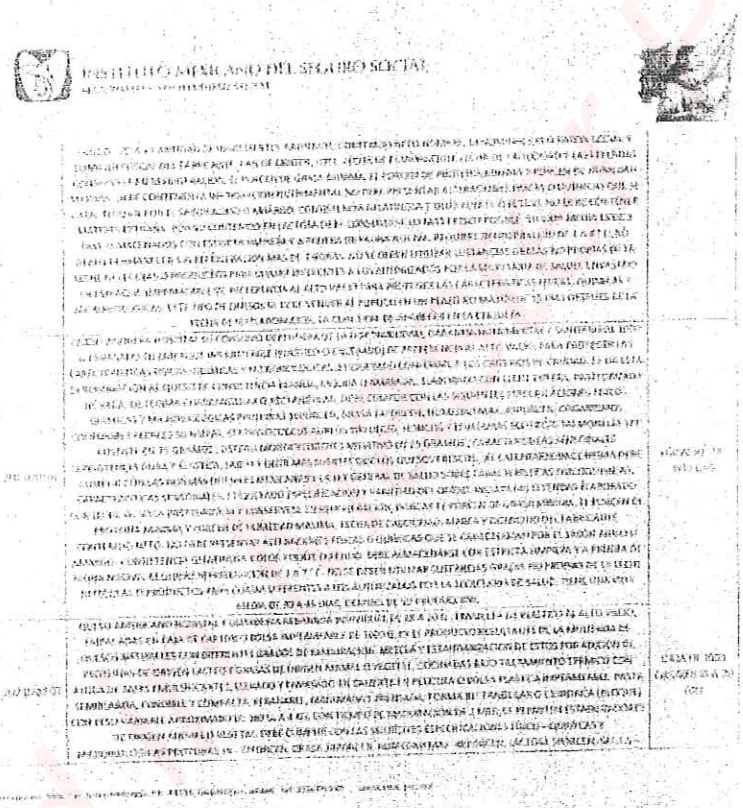
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

01

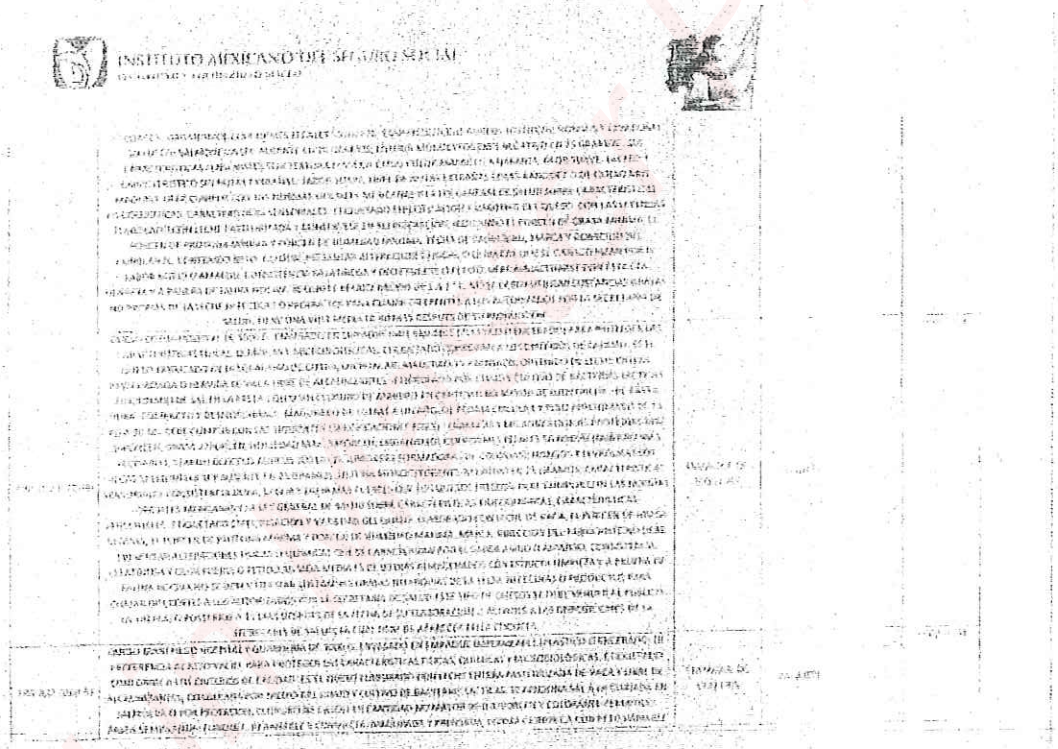
Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

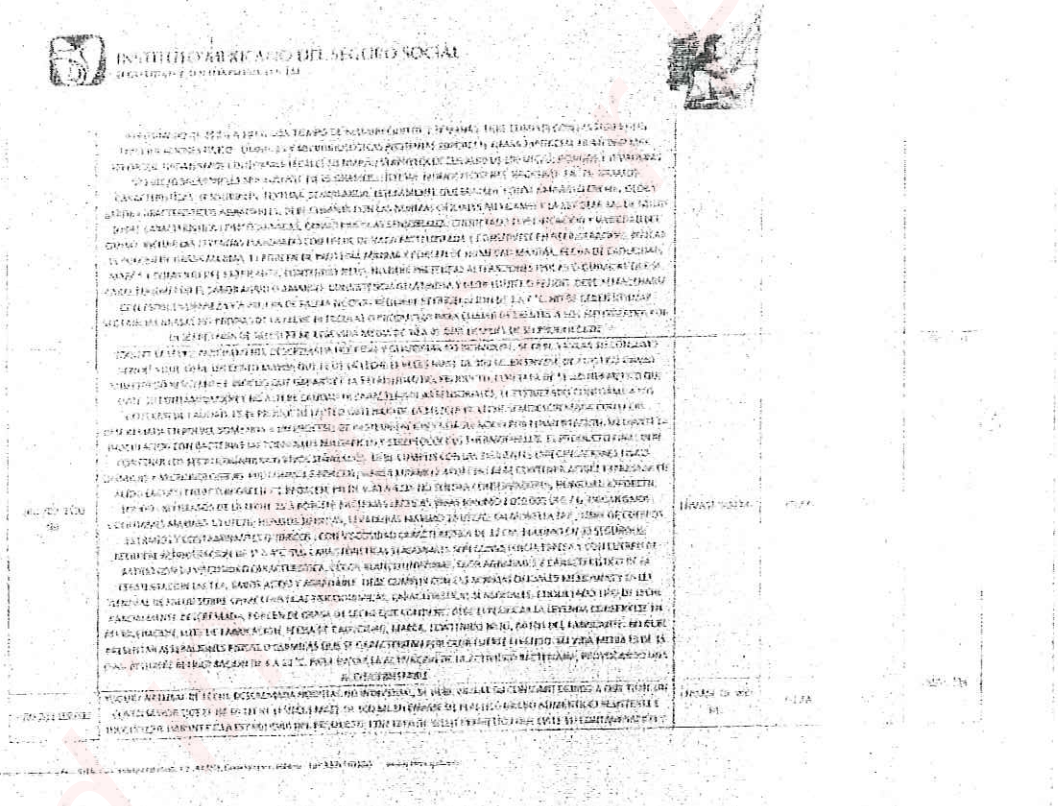
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

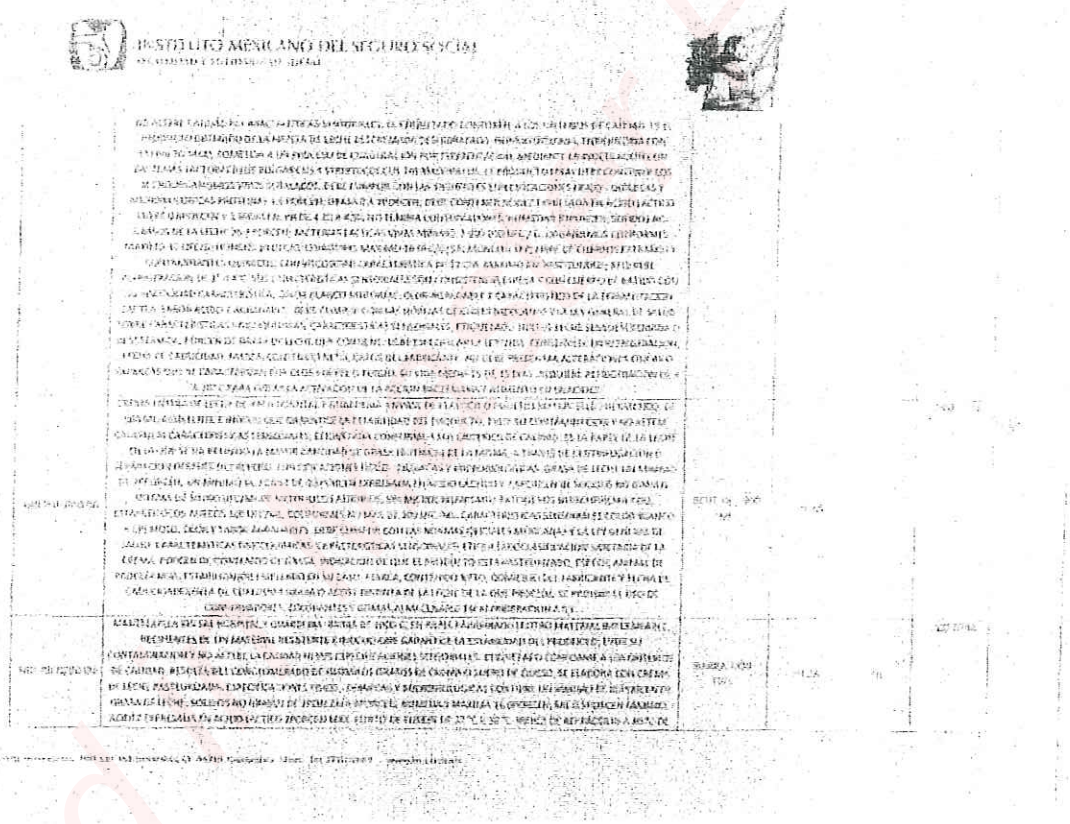
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

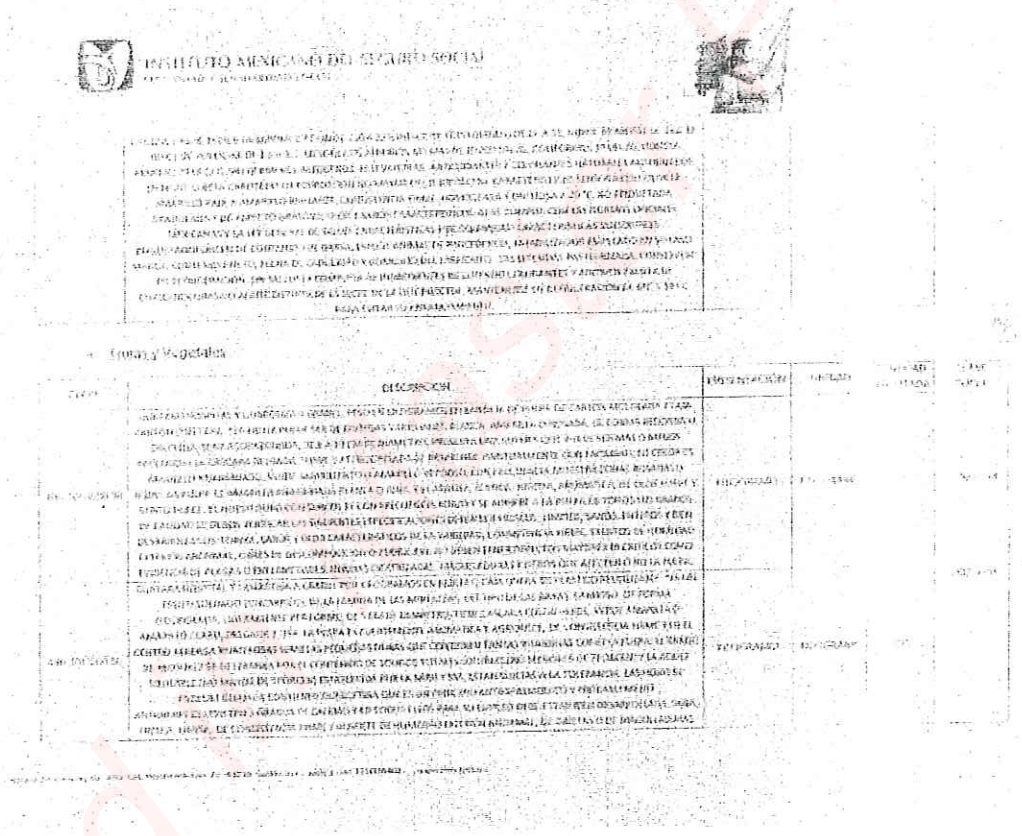
01

Created by PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

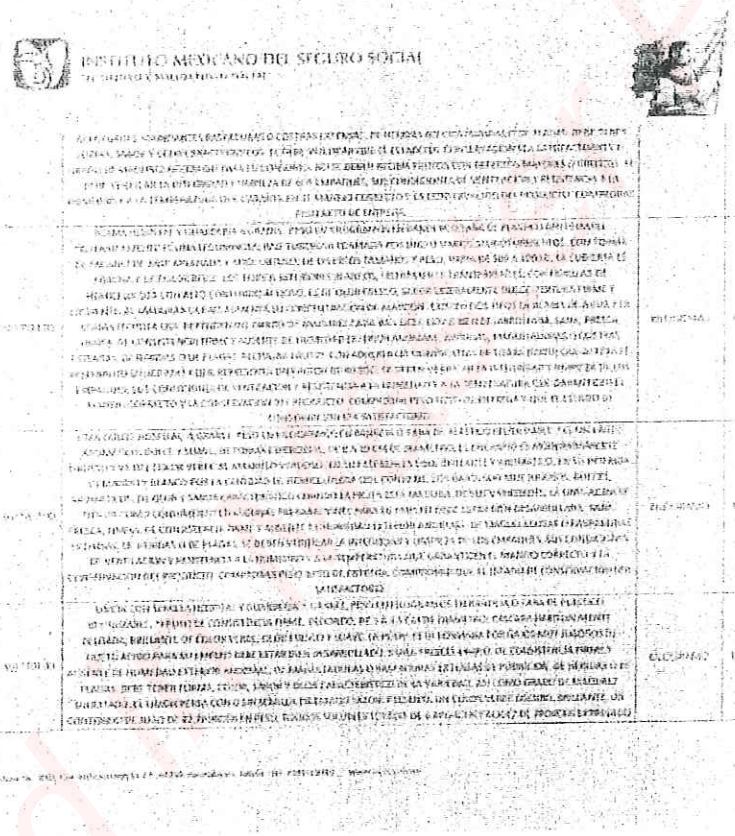
01

Created by Soda PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

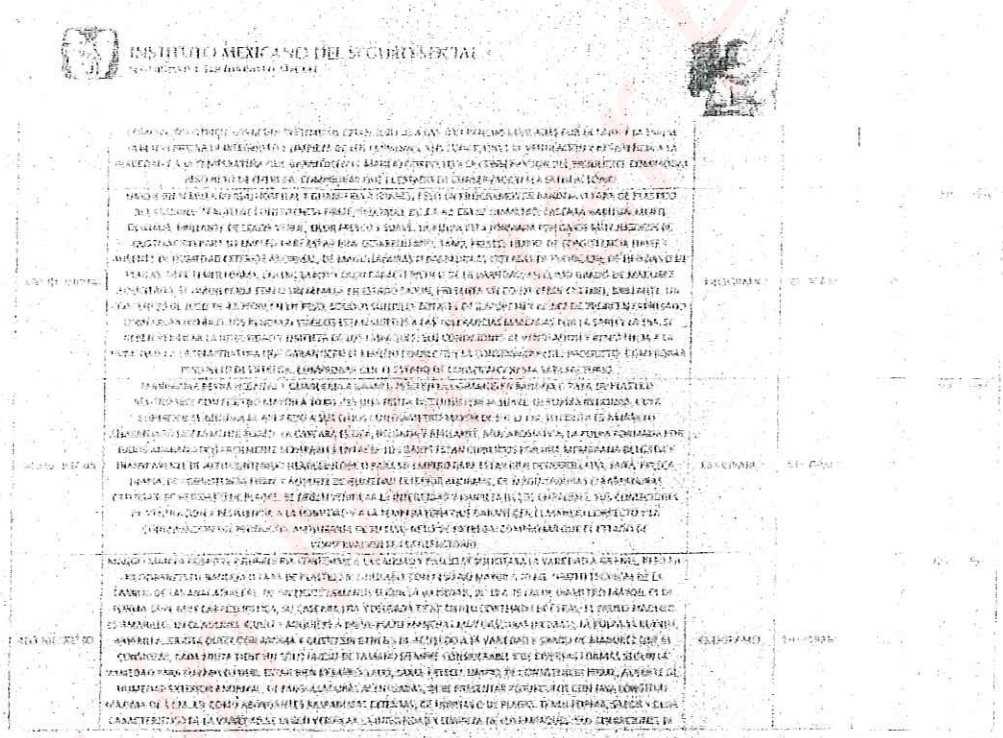
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

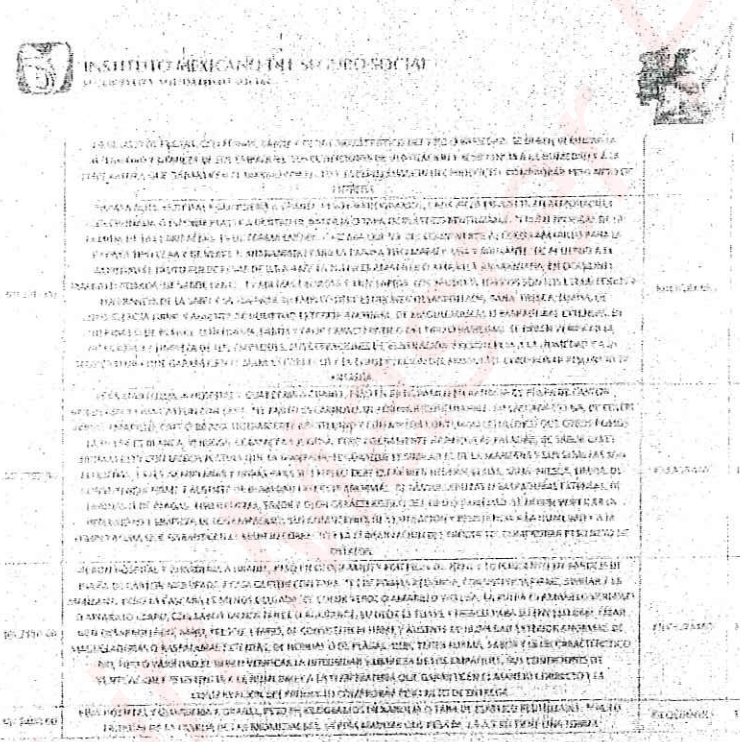
01

Created by PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

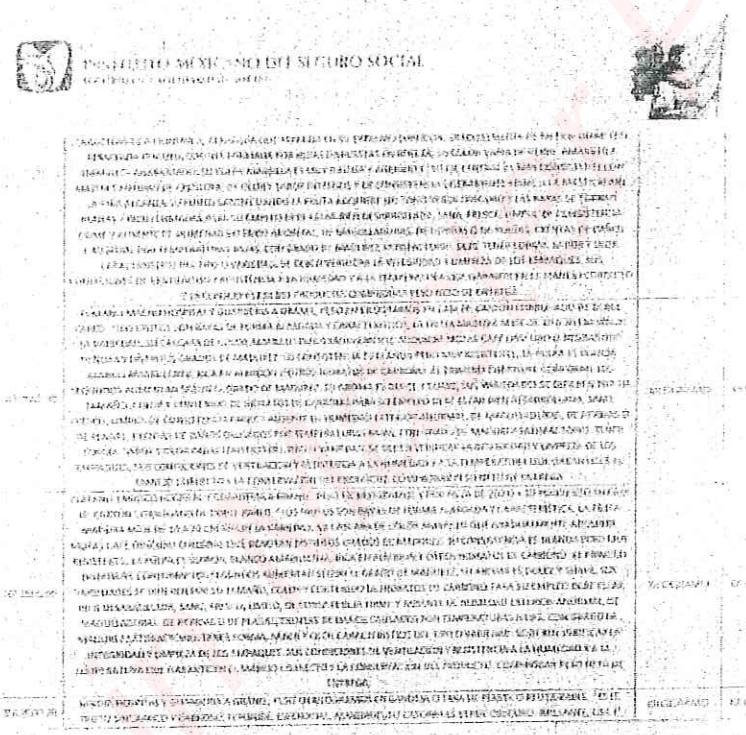
ANEXO

01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

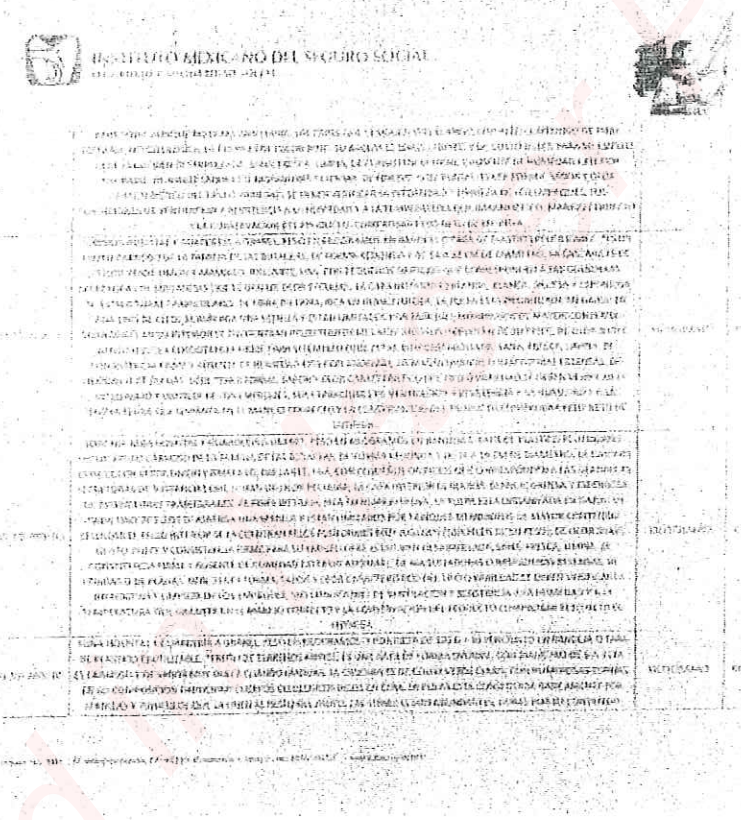
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

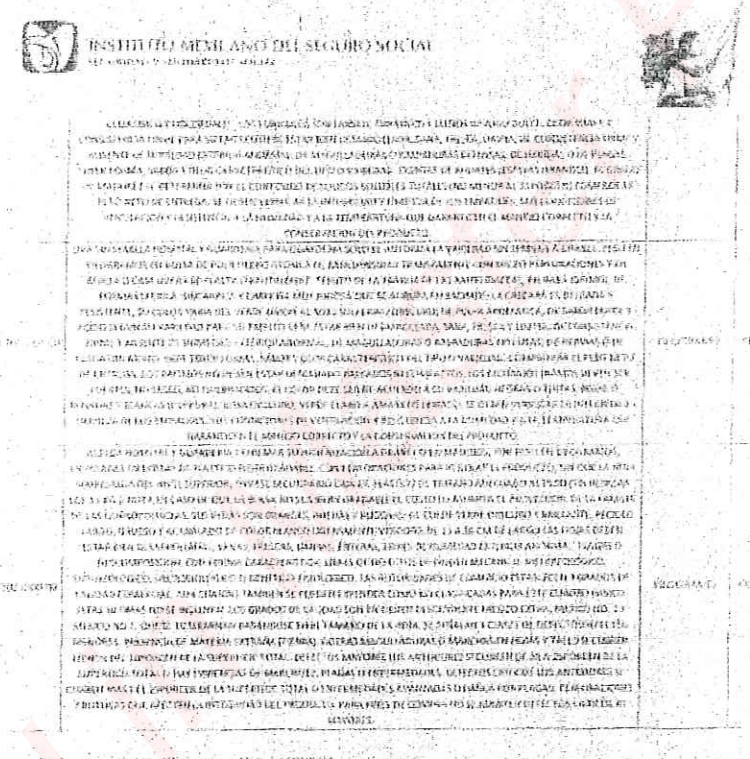
ANEXO 01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

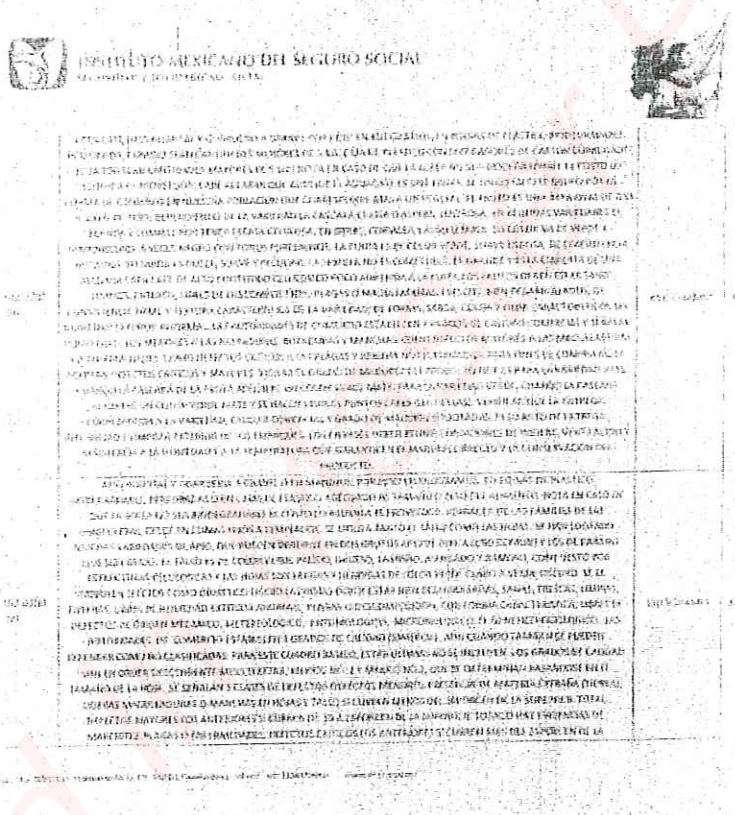
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

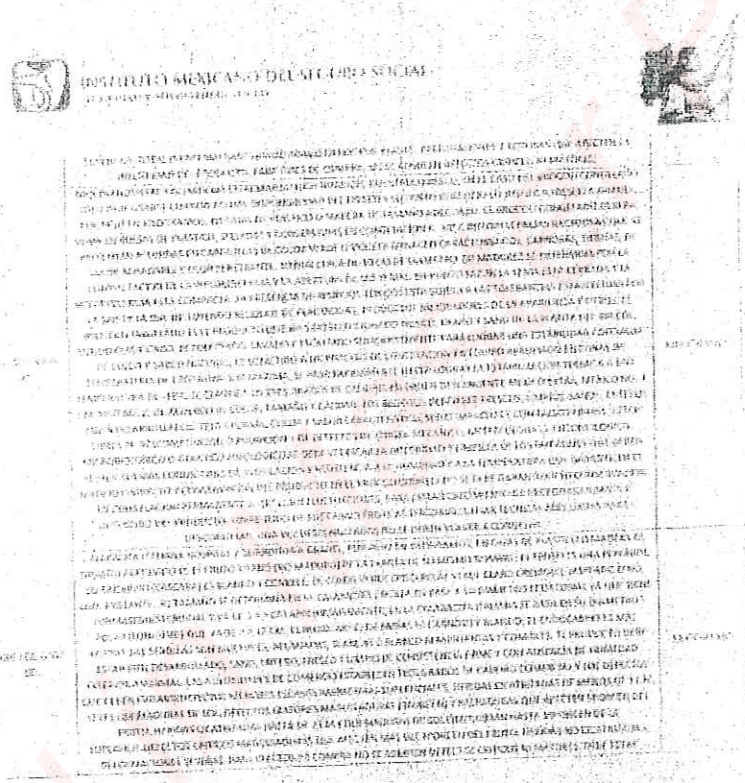
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

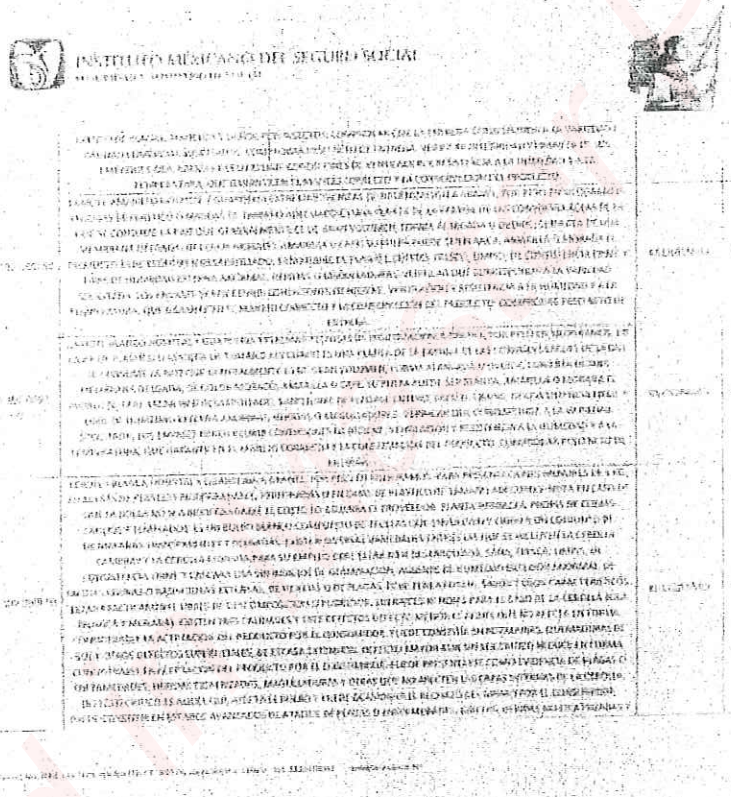
CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

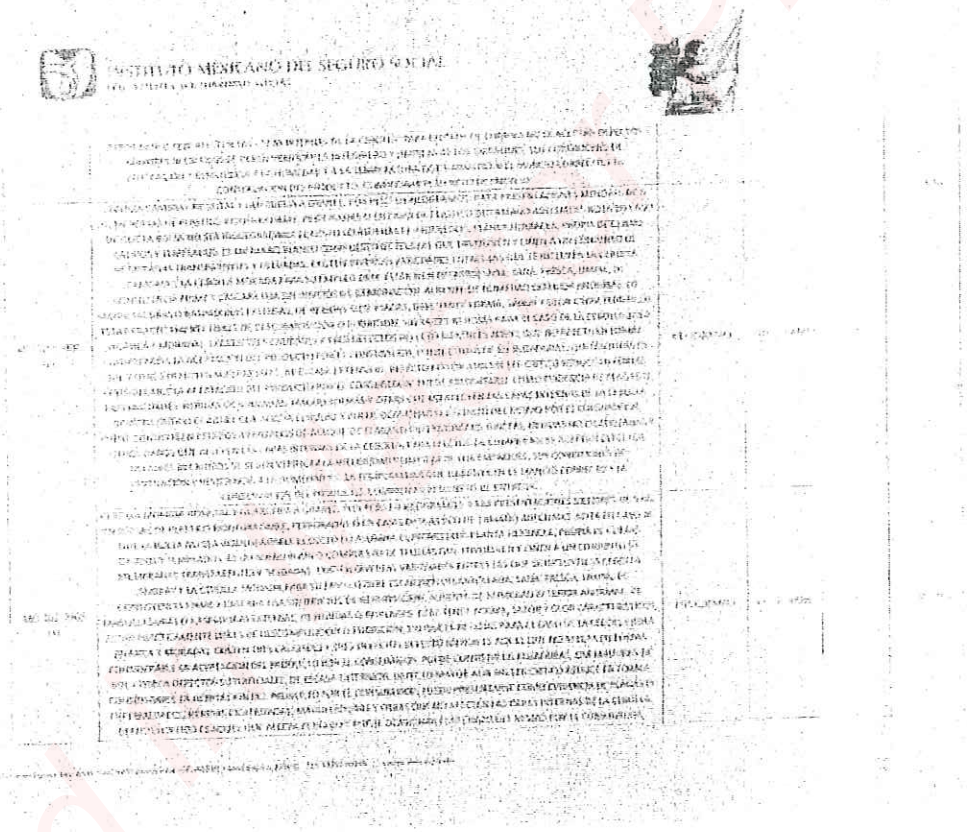
ANEXO

01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

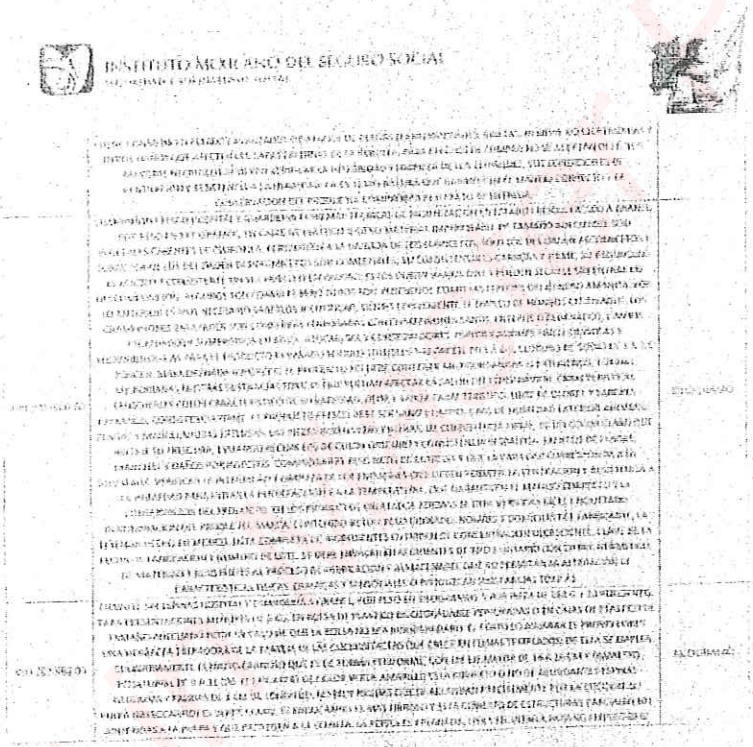
ANEXO

01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

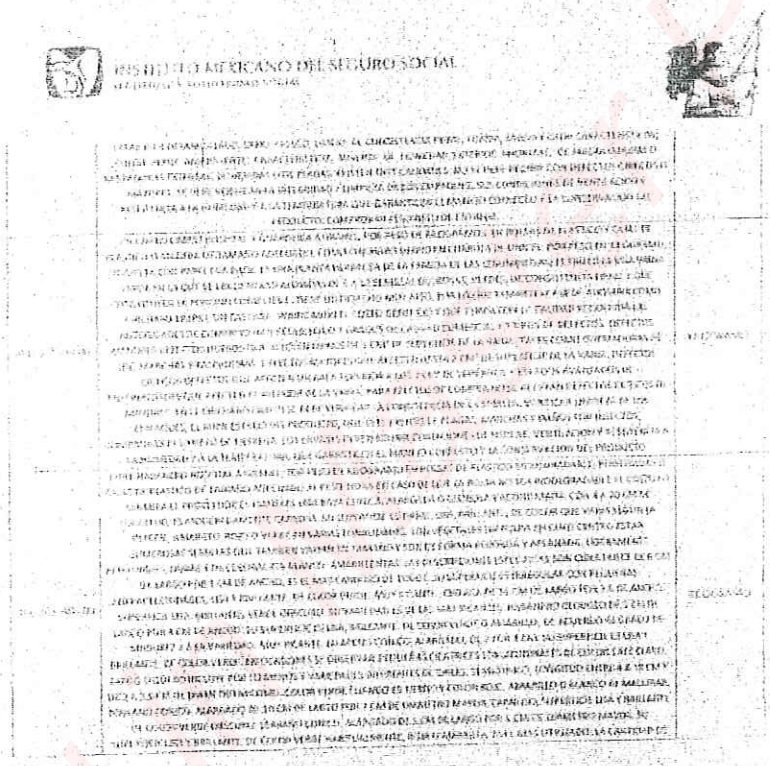
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

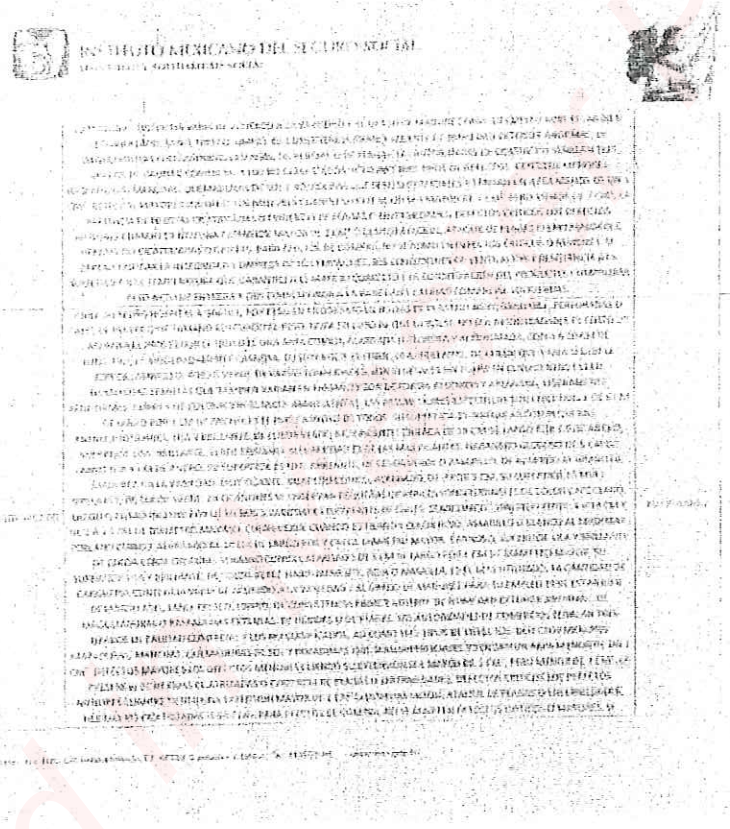
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

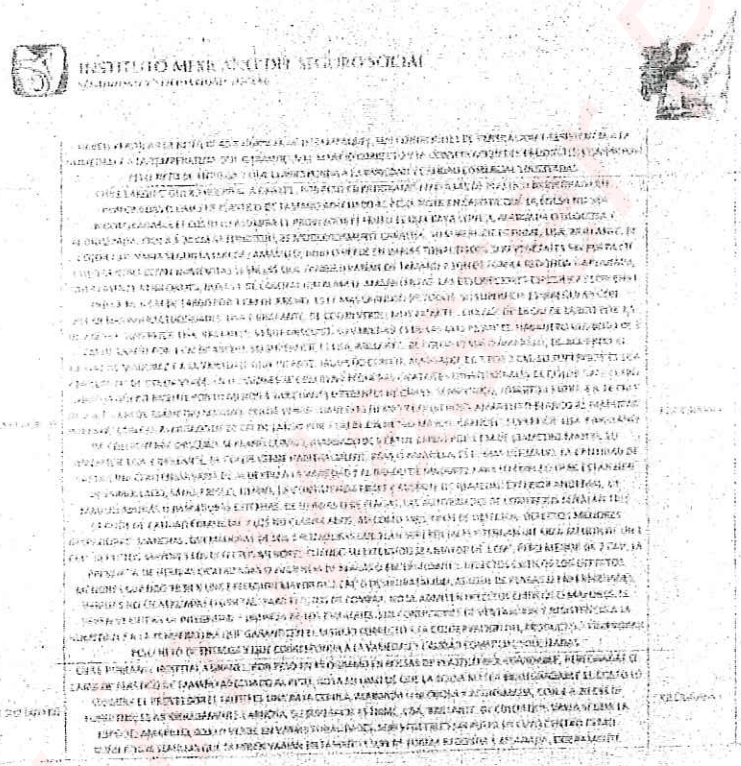
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

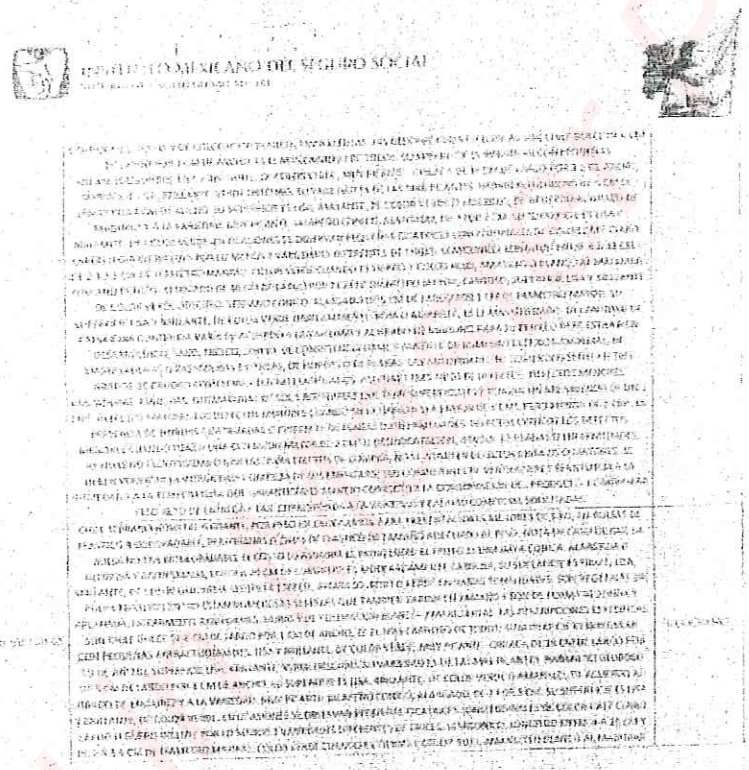
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

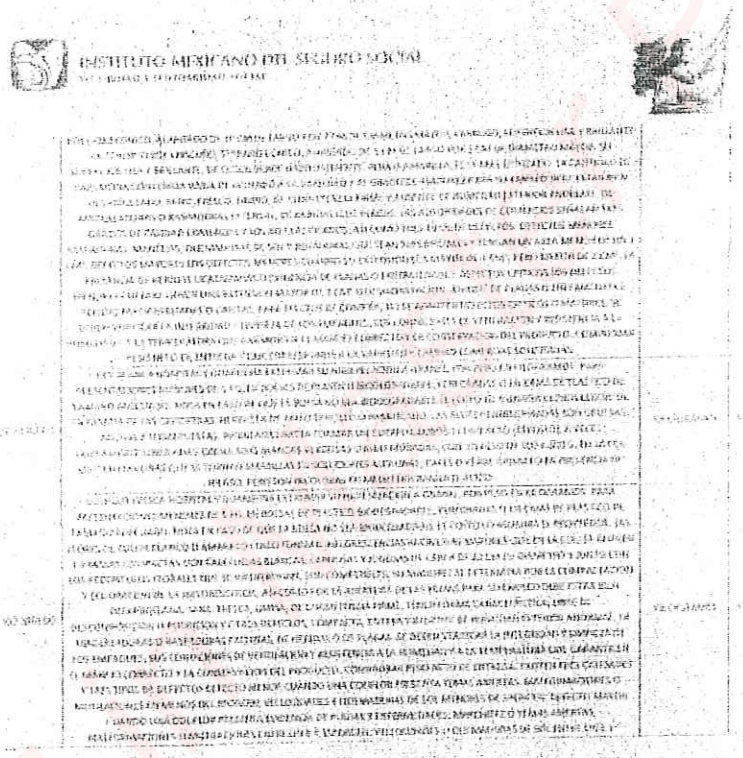
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

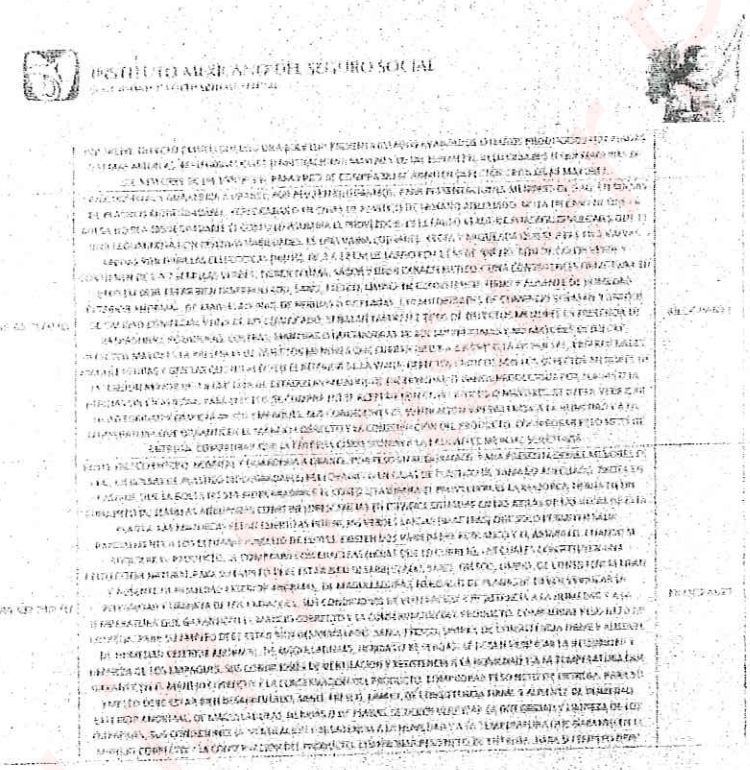
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

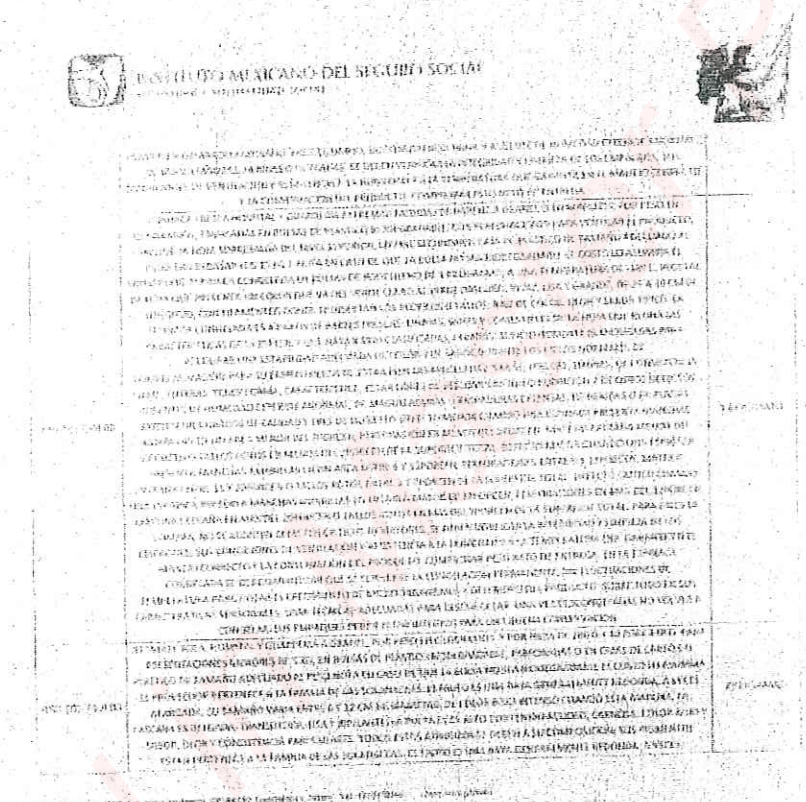
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

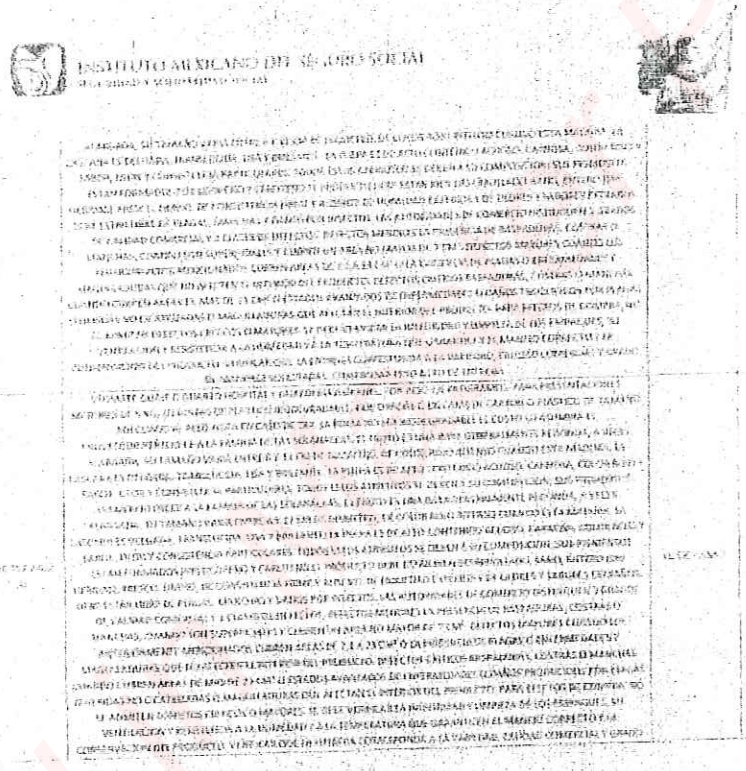
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

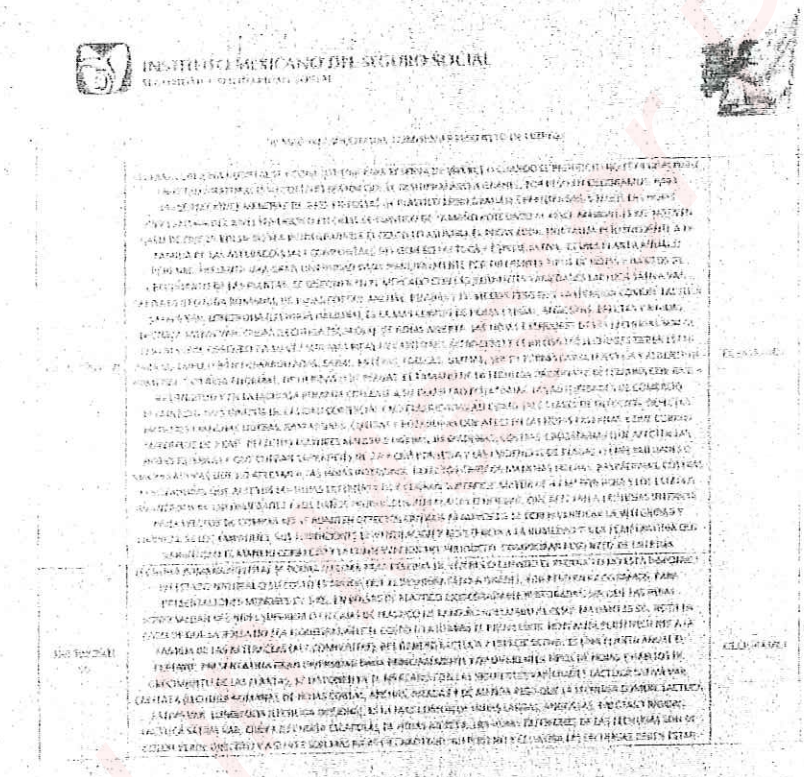
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

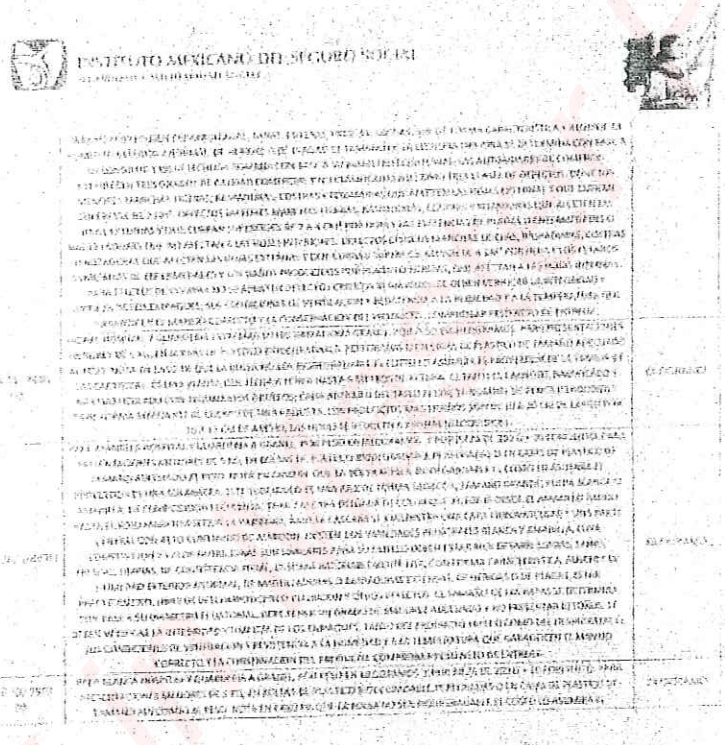
01

Created with nitroPDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

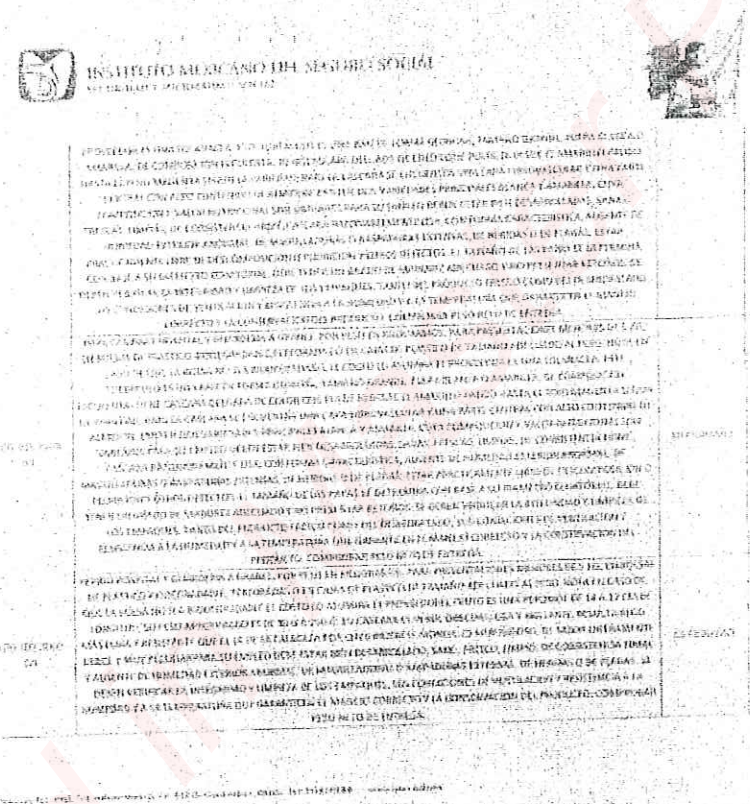
01

Created in PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

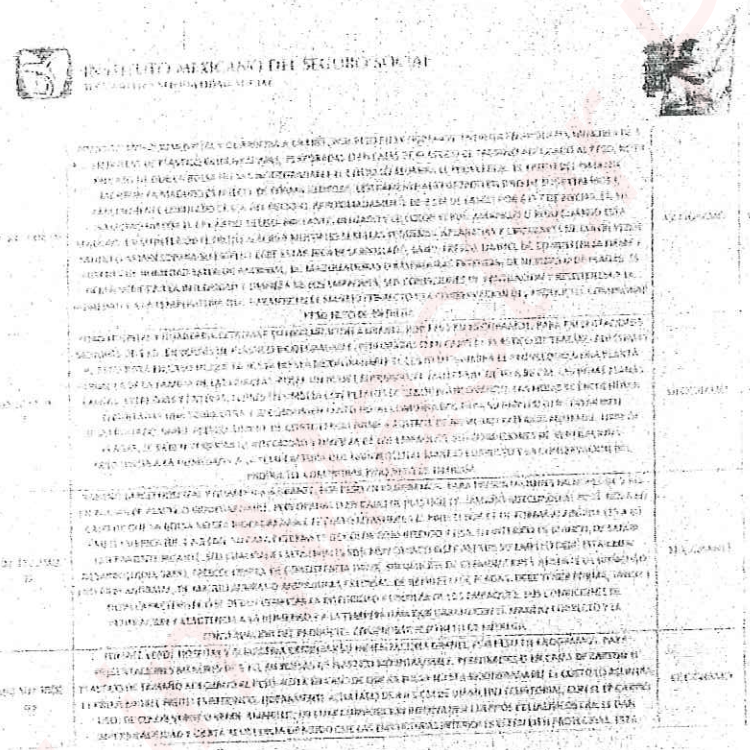
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

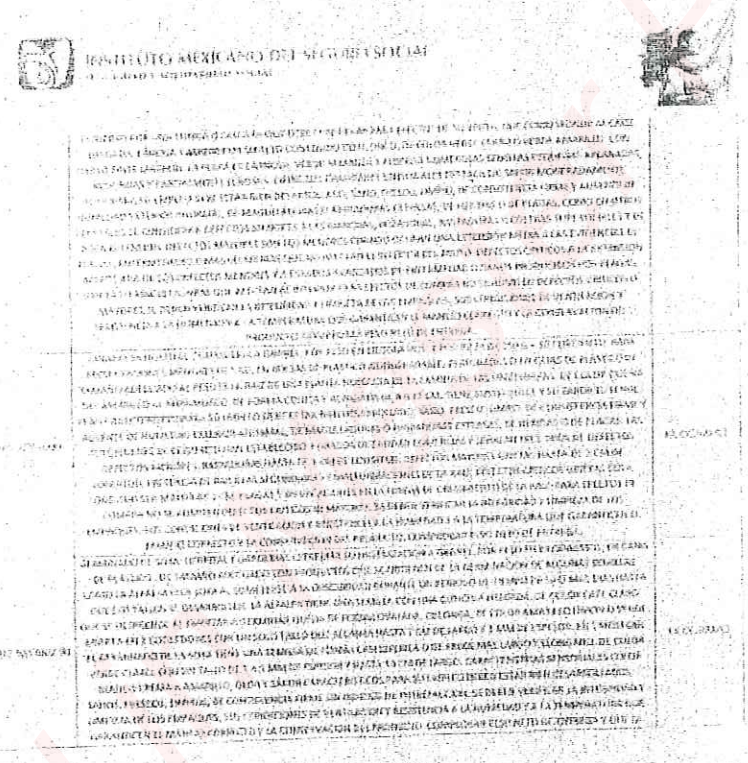
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

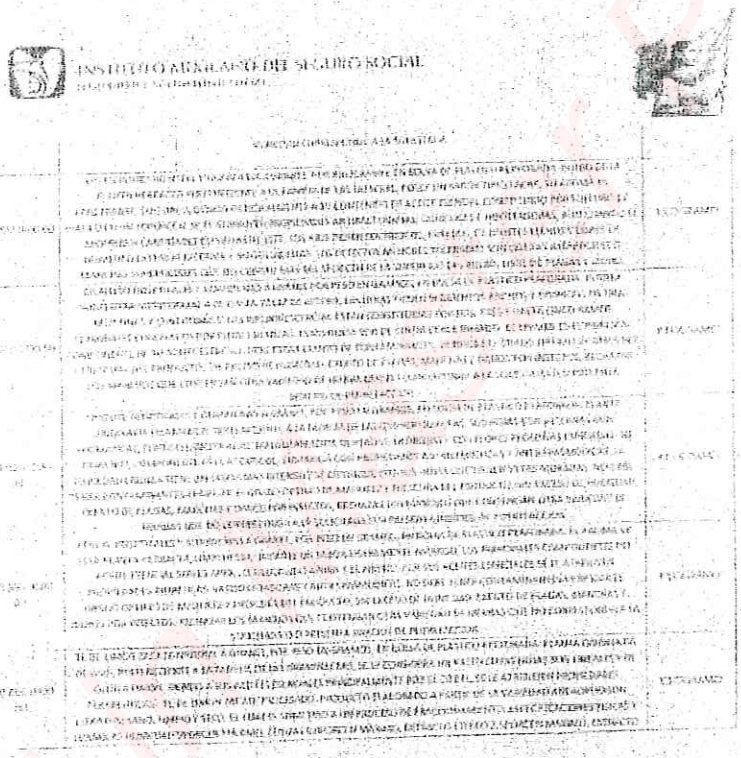
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

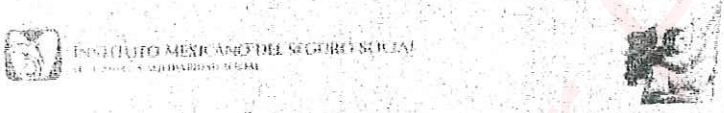
ANEXO

01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE







Abarrotes

CLAVE	DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	MARCA
	ATÚN EN ACEITE VEGETAL LATA DE 140 GRS PESO NETO ESCURRIDO DE MINIMO 65 GRAMOS DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL DE ESPADA O CLARO DE ATÚN, TRANSPORTADO EN CHAROLA DE PLASTICO, CON TAPA LATA SELLADA ESTUCHE CON DATOS DE PRODUCTO SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE, MARCA DE LA EMPRESA, ADEMAS DE LA FECHA DE CADUCIDAD, NOMBRE DE LA MARCA Y CONTENIDO NETO DEL PRODUCTO EN LOCALIDAD	LATA 140 GR	PZA		

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

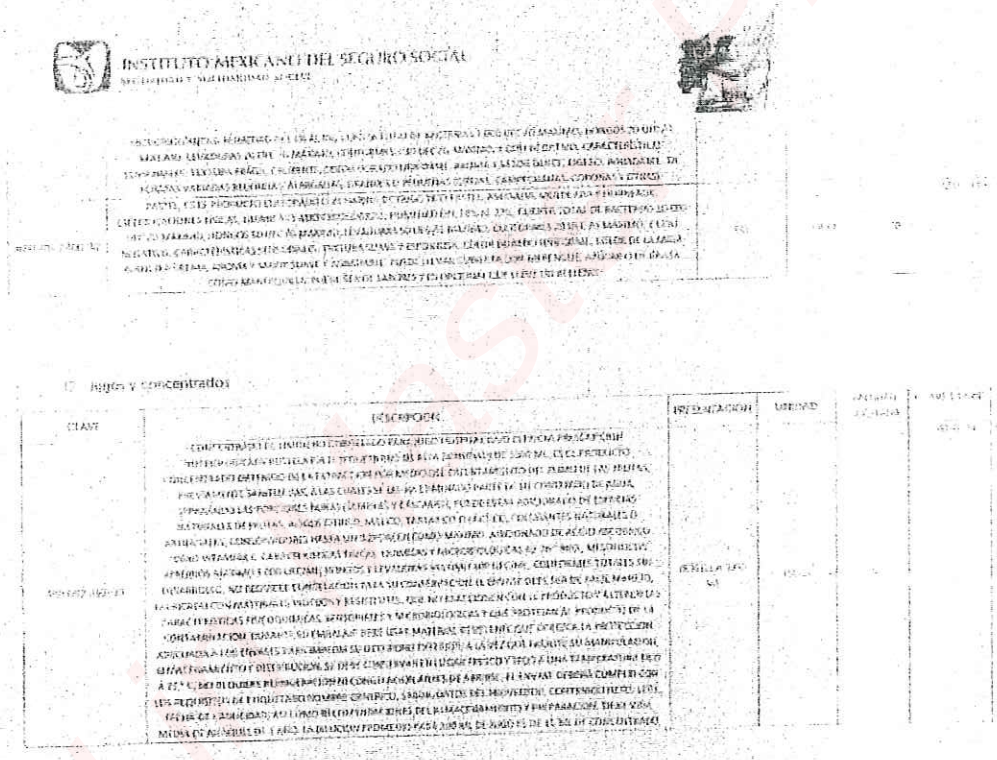
01

Created in PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

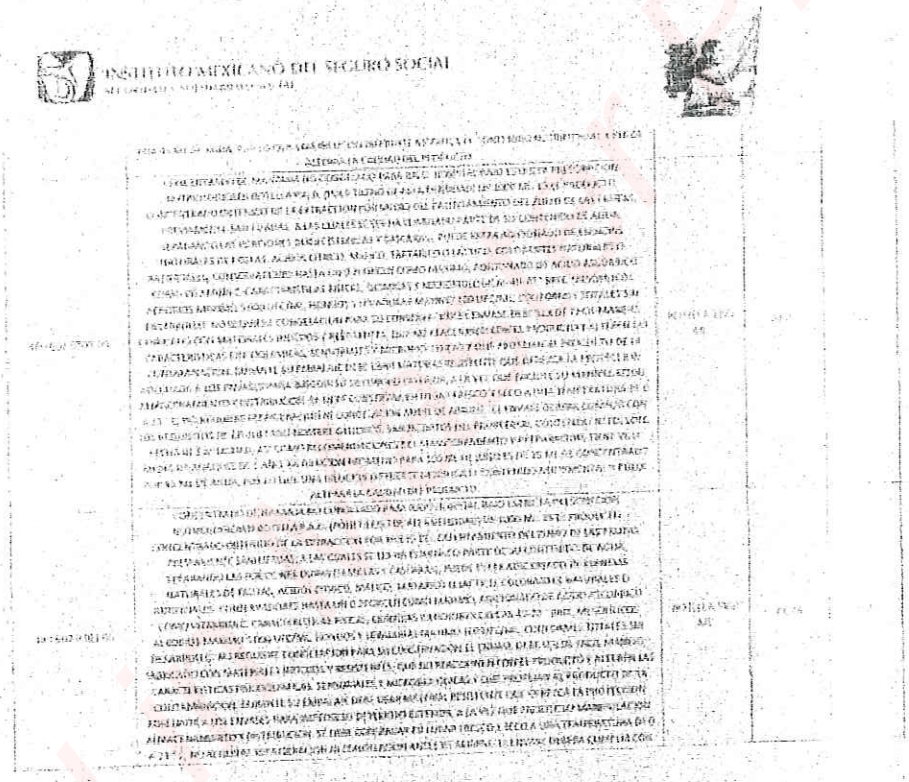
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

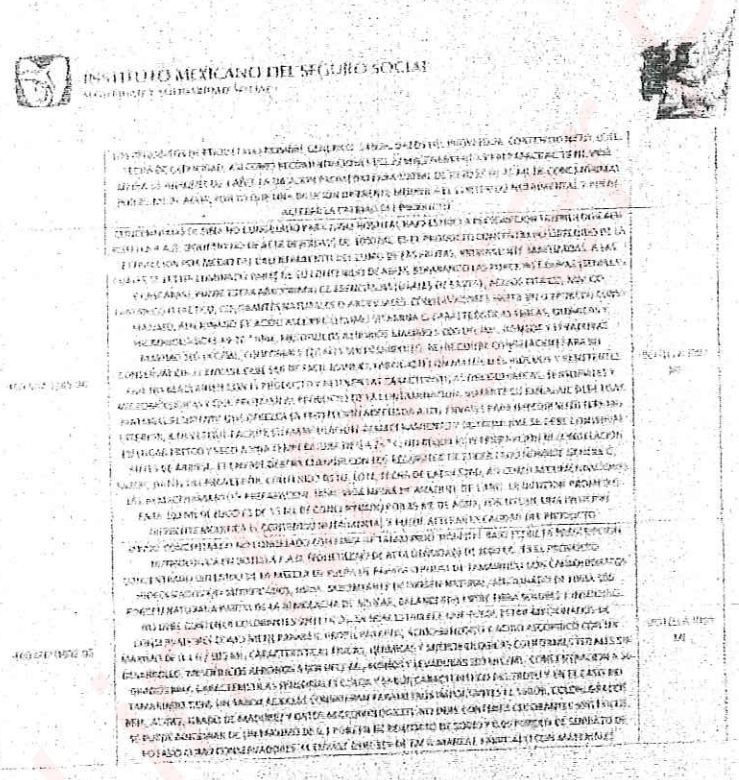
01

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

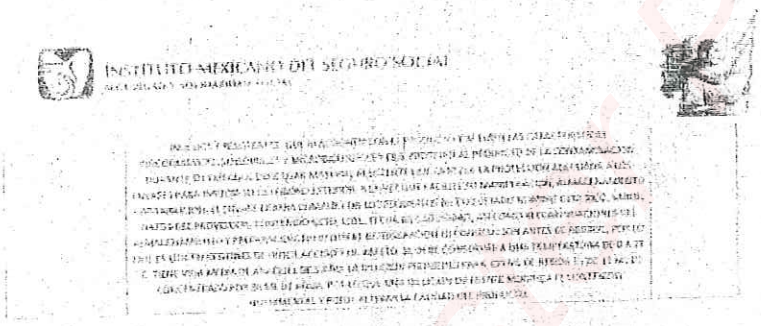
01

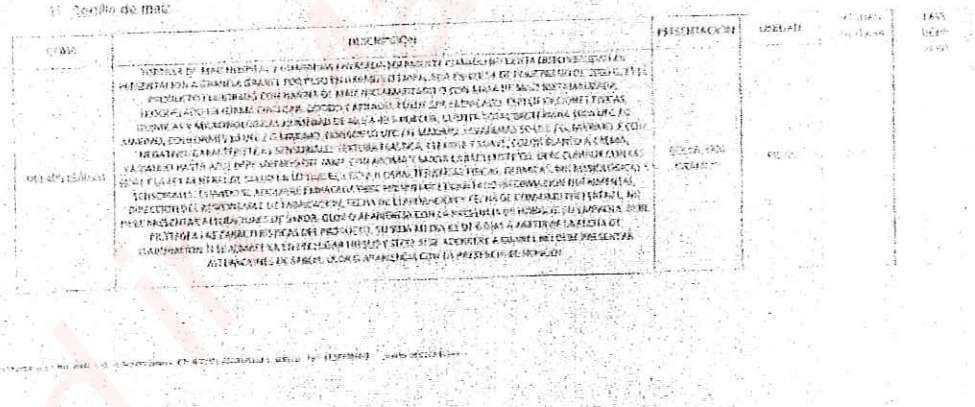
Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE





JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

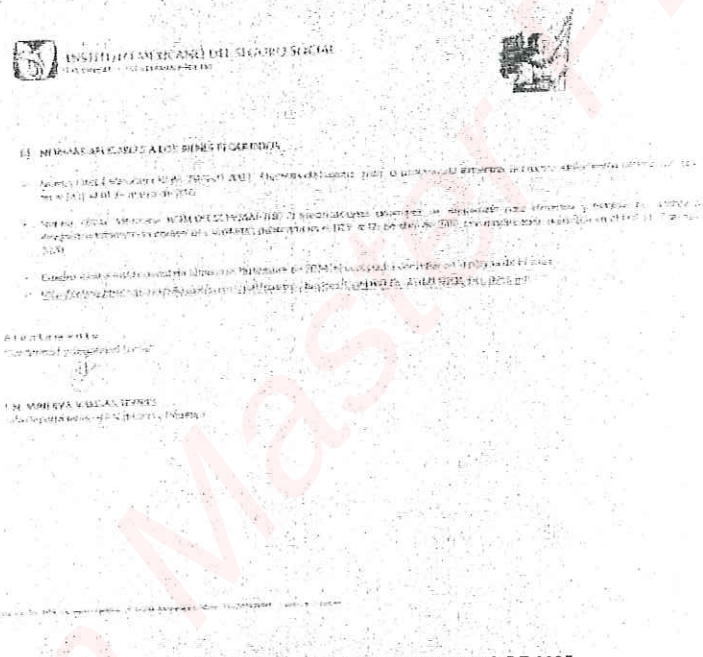
01

Created with trial version of PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



GUADALAJARA , JALISCO A 3 DE ENERO DE 2025
ATENTAMENTE

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR ÚNICO Y/O REPRESENTANTE LEGAL
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.
NO. PROVEEDOR 0000131165

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

ANEXO

01

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ANEXO TÉCNICO DE VÍVERES

A) DESCRIPCIÓN AMPLIA Y DETALLADA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

I. Carnes Rojas

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 101 0100 00	CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES 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, CONSERVESE 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 CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA. LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4 º C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	150 GR + 20 GR	KILOGRAMO	250	22102-0394
480 101 0200 00	LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES 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, CONSERVESE 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.EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL. LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA; CARECE DE TEJIDO OSEO, CONTIENE POCA GRASA INTRAMUSCULAR. DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO, QUE GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN. EN LOMOS REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO Y MANIPULACION. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.	120 GR + 20 GR	KILOGRAMO	200	22102-0394
480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES,	120 GR + 20 GR	KILOGRAMO	325	22102-0394

ANEXO
01



	CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES 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, CONSERVESE 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 COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS. ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CAÑA, TAPA DE LA RODILLA, HUESO DE LA PIERNA Y HUESO ACHE. ES SEPARADA DEL LOMO CORTANDO ENTRE LA SEGUNDA Y LA TERCERA VERTEBRA SACRA PARALELA AL ANGULO DE ARTICULACION DE LA RODILLA. EN LA PIERNA DESHUESADA SE ELIMINA LA PATA, EL HUESO DE LA COLA, EL FLANCO Y LA PIEL, QUITANDO EL EXCESO DE GRASA SUPERFICIAL. LA CALIDAD DE LA PIERNA ESTA EN RELACION CON EL PESO QUE DEBE SER INFERIOR A 9 KG, YA QUE LAS DE UN PESO MAYOR PROVIENEN DE CERDOS MADUROS, GENERALMENTE HEMBRAS Y SON CASI SIEMPRE MAS OSCURAS, DE TEXTURA MAS GRUESA Y MENOS TIERNAS QUE LAS MAS PEQUEÑAS. UNA PIERNA DE BUENA CALIDAD ADEMAS DE LA CLASIFICACION POR PESO, DEBE TENER MINIMAS CANTIDADES DE GRASA Y DE TEJIDO CONJUNTIVO. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.				
480 10[illegible]0301 00	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES 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, CONSERVESE 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 EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO. LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO, SIN GRASA SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	120 GR ± 20 GR	KILOGRAMO	365	22102-0394
480 10[illegible]0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G ± 5 G. A GRANEL POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES 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, CONSERVESE 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 LA CARNE MOLIDA QUE SE OBTIENE DE LA PIERNA DE CERDO DEBIDAMENTE LIMPIA, SIN GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, SE CORTA Y SE MUELE EN UN	KILOGRAMO	KILOGRAMO	300	22102-0394

Created with PDF Editor



	MOLINO EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO POCO HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION.				
480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, 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, CONSERVESE 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.	120 GR + 20 GR	KILOGRAMO	2675	22102-0394
480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, 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, CONSERVESE 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.	120 GR + 20 GR	KILOGRAMO	200	22102-0394
480 108 0400 00	COSTILLA DE RES. HOSPITAL. PESO POR RACION DE 150 G + 20 G. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, 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, CONSERVESE 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.	150 GR +20 GR	KILOGRAMO	163	22102-0394
480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, 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	120 GR +20 GR	KILOGRAMO	188	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE 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.				
480 108 0600 00	FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, 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, CONSERVESE 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.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1000	22102-0394
480 106 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, 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, CONSERVESE 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.	120 GR + 20 GR	KILOGRAMO	213	22102-0394
480 108 0701 00	PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA, 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 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, CONSERVESE 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.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	750	22102-0394

2. Pollo

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 107 0300 00	PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMO CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON	KILOGRAMO	KILOGRAMO	2625	22102-0394

Created in Foxit PDF Editor



	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, CONSERVESE 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 OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, 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 COL/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, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.				
480 107 0301 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, 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 MUESTREN 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, CONSERVESE 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 OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.	90 GR + 20 GR	KILOGRAMO	570	22102-0394
480 107 0302 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, 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 MUESTREN 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, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD,	90 GR + 20 GR	KILOGRAMO	380	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	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 OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.				
480 10 / 0303 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENTERA, TROZO, TIRAS, 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 MUESTREN 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, CONSERVESE 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 OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	380	22102-0394
480 10 / 0400 00	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, CONSERVESE 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 OBSCURA 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 EXTRAÑAS, 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 COL/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, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.	160 GR+ 30 GR	KILOGRAMO	750	22102-0394
480 10 / 0401 01	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 50 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE	200 GR	KILOGRAMO	700	22102-0394

Created with PDF Editor



	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, CONSERVESE 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 Y EL MUSLO SE ENCUENTRAN UNIDOS Y SE UBICAN ENTRE LA PARTE SUPERIOR DE LAS PATAS Y LA PECHUGA. LA PIEZA PIERNA Y MUSLO DEBEN ESTAR UNIDAS ENTERAS CON EL HUESO ASEMEJANDO LA FIGURA DE UNA PISTOLA Y SIN LA PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO 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). EL RETIRO DE LA PIEL DISMINUYE CONSIDERABLEMENTE LA CANTIDAD DE COLESTEROL Y TRIGLICERIDOS DE LA RACION DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, 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 COL/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, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.				

3. Pescado

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 106 0202 01	CAZON CONGELADO EN TROZO. HOSPITAL. TOZO CONGELADO; PESO POR RACION DE 160 + 20 G DESCONGELADO QUEDAN 90 G. A GRANEL CON RACIONES INDIVIDUALES, SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TERMICO. USAR 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, CONSERVESE 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.EL PESCADO ES DE COLOR GRIS CON TIENTES ROJIZOS EL DORSO AZUL GRISASEO, CON EL VIENTRE MAS PALIDO, LAS ALETAS PELVICAS EN ALGUNOS TIBURONES PRESENTA UN COLOR ROJIZO, SU PIEL ES ASPERA CON DENTRICULOS DERMICOS. ES UNA ESPECIE COSTERA QUE HABITA EN AGUAS POCO PROFUNDAS ENTRE 16 Y 32 METROS SOBRE FONDOS LODOSOS, ESPECIALMENTE EN ESTUARIOS, CAZON SE LE LLAMA A LA CRIA DE UNA ESPECIE DE TIBURON. CAZON SECO- ES EL FILETE, LONGAS O TIRAS DE CARNE BLANCA, DEL VERTEBRADO MARINO QUE HA SIDO SOMETIDO A LOS PROCESOS DE SALADO Y SECADO PARA PROLONGAR SU CONSERVACION. SU TEXTURA ES SUAVE Y FLEXIBLE, SABOR AGRADABLE, LIBRE DE CARTILAGOS O PELLEJOS. UNA VEZ DESALADO TIENE LAS CARCTERISTICAS SIMILARES AL FILETE FRESCO. LAS ESPECIFICACIONES SON QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 40 PORCEN, NACL 20PORCEN MAXIMO,	160 + 20 GR	KILOGRAMO	375	22102-0394

ANEXO
01

Created with Nitro PDF Editor



	CONCENTRACION DE IONES DE CALCIO Y MAGNESIO 0.5PORCEN MAXIMO; COLIFORMES, NO MAS DE 40 COL/G. STAPHILOCOCCUS AUREUS 500 UFC/G MAXIMO, SALMONELLA SSP AUSENTE EN 25 G.EXENTO DE METALES PESADOS Y DE CONTAMINACIONES MICROBIOLOGICAS. PLAGUICIDAS LIMITE MAXIMO PIRETRINAS 3 MG/KG. NO DEBE PRESENTAR MANCHAS ROJIZAS O ROSAS, TEJIDO MUSCULAR BLANDO, DISGREGACION DE SU FIBRA Y OLOR PUTREFACTO.				
480 106 0203 00	CAZON EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS , FILETES SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO SOBRE CAMA DE HIELO A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. USAR 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, CONSERVESE 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. EL PESCADO ES DE COLOR GRIS CON TIENTES ROJIZOS EL DORSO AZUL GRISASEO, CON EL VIENTRE MAS PALIDO, LAS ALETAS PELVICAS EN ALGUNOS TIBURONES PRESENTA UN COLOR ROJIZO, SU PIEL ES ASPERA CON DENTRICULOS DERMICOS. ES UNA ESPECIE COSTERA QUE HABITA EN AGUAS POCO PROFUNDAS ENTRE 16 Y 32 METROS SOBRE FONDOS LODOSOS, ESPECIALMENTE EN ESTUARIOS, CAZON SE LE LLAMA A LA CRIA DE UNA ESPECIE DE TIBURON CAZON SECO- ES EL FILETE, LONGAS O TIRAS DE CARNE BLANCA, DEL VERTEBRADO MARINO QUE HA SIDO SOMETIDO A LOS PROCESOS DE SALADO Y SECADO PARA PROLONGAR SU CONSERVACION. SU TEXTURA ES SUAVE Y FLEXIBLE, SABOR AGRADABLE, LIBRE DE CARTILAGOS O PELLEJOS. UNA VEZ DESALADO TIENE LAS CARCTERISTICAS SIMILARES AL FILETE FRESCO. LAS ESPECIFICACIONES SON QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 40 PORCEN, NACL 20PORCEN MAXIMO, CONCENTRACION DE IONES DE CALCIO Y MAGNESIO 0.5PORCEN MAXIMO; COLIFORMES, NO MAS DE 40 COL/G. STAPHILOCOCCUS AUREUS 500 UFC/G MAXIMO, SALMONELLA SSP AUSENTE EN 25 G.EXENTO DE METALES PESADOS Y DE CONTAMINACIONES MICROBIOLOGICAS. PLAGUICIDAS LIMITE MAXIMO PIRETRINAS 3 MG/KG. NO DEBE PRESENTAR MANCHAS ROJIZAS O ROSAS, TEJIDO MUSCULAR BLANDO, DISGREGACION DE SU FIBRA Y OLOR PUTREFACTO.	120 + 20 GR	KILOGRAMO	700	22102-0394
480 106 0701 00	MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE 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 Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE 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 CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO, UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFE ROJIZO Y EL VIENTRE ROSADO, EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MAS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFE. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDIBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE, QUE SACA DE SUS ESCONDRIJOS A PEQUEÑOS INVERTEBRADOS COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M, CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE.- OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y	120 +20 GR	KILOGRAMO	200	22102-0394

Created with PDF Editor



	DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION. EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAX. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.				

4. Embutidos

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 103 0101 02	JAMON CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO. DEBERA ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TIPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRA ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.	REBANADA 30 GR PAQUETE DE 1 KG	PAQUETE	238	22102-0394
480 103 0201 02	JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE	REBANADA 30 GR PAQUETE DE 1 KG	PAQUETE	158	22102-0394

ANEXO
01



	LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON CARNE DE LAS PIERNAS TRASERAS DEL CERDO, DECLARADOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD RESPONSABLE, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 16PORCEN DE PROTEINA TOTAL LIBRE DE GRASA (PLG) Y 6 PORCEN DE GRASA MAXIMO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, EL COLOR DEBE SER ROSADO CARACTERISTICO, OLOR Y SABOR AGRADABLE, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, DE CONSISTENCIA FIRME, COMPACTA Y ASPECTO TERSO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A "JAMON".				
480 103 030 1 02	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 25 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5 GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO. GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM) REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y	REBANADA 25 GR PAQUETE DE 1 KG	PAQUETE	210	22102-0594

Created with PDF Editor



	POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.				
480 103 0301 02	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 25 G + 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER FECULAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA. ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA, SAL, AZUCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO.	REBANADA 25 GR PAQUETE DE 1 KG	PAQUETE	18	22102-0394
480 103 0600 01	SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES. HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.	PAQUETE DE 1 KG	PAQUETE	225	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



480 303 0700 01	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.	PAQUETE DE 1000 GR	PAQUETE	113	22102-0394
480 701 030 1 01	TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 1000 G, EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEINAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE. COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	PAQUETE DE 1000 GR	PIEZA	50	22102-0394

5 Huevo

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 109 0100 00	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA	KILOGRAMO	KILOGRAMO	3625	22102-0394

Created in PDF Editor



	PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.				

6. Leche

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 201 0101 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL.DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 ?G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 ?G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C, 1.031 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO	ENVASE 1000 MILILITROS	PAQUETE	8000	22102-0394

ANEXO
01

Created with Master PDF Editor



	ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.				
4810 201 0201 00	LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRA BRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.PRODUCTO DE LA LECHE MODIFICADO POR HIDROLISIS ENZIMATICA PARCIAL, QUE SEPARA LA LACTOSA EN SUS MONOSACARIDOS COMPONENTES GLUCOSA Y GALACTOSA, CON UN MAXIMO DE 20PORCEN DE LACTOSA RESIDUAL, SU CONTENIDO NUTRIMENTAL CORRESPONDE A LA LECHE ENTERA, CON EXCEPCION DE LA LACTOSA. SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO TEMPERATURA NECESARIA PARA PROPORCIONAR ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA (G/L) 30 MIN, LACTOSA MAXIMO 10 G/L, GLUCOSA MINIMO 16 G/L, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 ?G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 ?G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C (G/ML) 1.029 MIN, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO".	ENVASE 1000 MILILITROS	PAQUETE	3750	22102-0394

Created with PDF Editor



	"NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.				
4180 201 0303 00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 ?G EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 ?G/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). ; DENSIDAD A 15°C MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (-0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS. SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.	ENVASE 1000 MILILITROS	PAQUETE	7000	2210?-0394

7. Derivados Lácteos

ANEXO
01

Created in PDF Editor



CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 202 010 02	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; USTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.	EMPAQUE DE 1000 GRS	PAQUETE	1175	22102-0394
480 202 0103 00	REQUESON SIN SAL HOSPITAL VERIFICAR EMPRESA, MARCA Y EMPAQUE QUE GARANTICEN LA CALIDAD, POR SU ALTO RIESGO DE CONTAMINACION DE 500 G EN ENVASE DE PLASTICO QUE IMPIDA SU CONTAMINACION. PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL SUERO DE LECHE ENTERA, SEMIDESCREMADA, O DESCREMADA PASTEURIZADA DE VACA, EL CUAL ES COAGULADO POR CALENTAMIENTO EN MEDIO ACIDO PARA FAVORECER LA OBTENCION DE LA CUAJADA, LA QUE ES SALADA, DRENADA, MOLDEADA, EMPACADA Y ETIQUETADA Y POSTERIORMENTE REFRIGERADA PARA SU CONSERVACION.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 10PORCEN; GRASA MIN 5PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 80PORCEN. LIMITE MAXIMO DE FOSFATASA RESIDUAL 4 UF/G, ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.5 MG/KG, ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES =100 UFC/G; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES AUSENTE EN 25 GRAMOS, VIBRIO CHOLERAE AUSENTE EN 50 GRAMOS. ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA NEGATIVA; MOHOS Y LEVADURAS 500 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G. CON CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA.- BLANDA Y SUAVE, DE SABOR, OLOR Y COLOR CARACTERISTICO (LACTEO). ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR MARCA, NOMBRE, ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL	ENVASE 500 GRS	PAQUETE	88	22102-0394

Created with PDF Editor



	QUESO, LISTA Y CANTIDAD DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE ELABORACION, FECHA DE CADUCIDAD Y LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 3 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.				
480 202 0201 01	QUESO ADOBERA HOSPITAL SU CONSUMO DEPENDERA DE LA DISPONIBILIDAD, GARANTIA NUTRIMENTAL Y SANITARIADE 1000 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SE DA ESTA DENOMINACION AL QUESO DE CONSISTENCIA BLANDA, MOLIDA O AMASADA, ELABORADO CON LECHE ENTERA, PASTEURIZADA DE VACA; DE FORMA CUADRANGULAR O RECTANGULAR. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS ; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS ; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA Y ELASTICA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS., AL CALENTARSE HACE HEBRA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS, DESPUES DE SU PRODUCCION.	EMPAQUE DE 1000 GRS	PAQUETE	163	22102-0394
480 202 0202 03	QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 –	CAJA DE 1000 GRS/REB 18 A 20 GRS	PAQUETE	188	22102-0394

ANEXO
01



	2.5PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS . SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS; SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.				
480 202 0205 00	QUESO COTIJA HOSPITAL DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTIJA, MICHOACAN, MADURADO Y PRENSADO, OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ; COAGULADO POR CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN ; DE PASTA DURA, COMPACTO Y DESMORONABLE. MADURADO DE 10 DIAS A UN AÑO, DE FORMA CIRCULAR Y PESO APROXIMADO DE 11 KG A 30 KG. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G (NUMERO MAS PROBABLE); STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G (UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS); HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. ELABORADO CON LECHE DE VACA, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, MARCA, DIRECCION DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.	EMPAQUE DE 1000 GRS	PAQUETE	225	22102-0394
480 202 0208 02	QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Y LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DEL CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE PERMITIDO. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA; FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE	EMPAQUE DE 1000 GRS	PAQUETE	213	22102-0394

Created with PDF Editor



	APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.				
480 202 030000	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.	ENVASE 900 ML	PIEZA	625	22102-0394
480 202 030100	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y	ENVASE DE 900 ML	PIEZA	525	22102 0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS V VOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25 3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS, CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.				
480 701 0100 00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA. PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.	BOTE DE 900 ML	PIEZA	1100	22102-0394
480 701 0200 00	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 1000 G, EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO, SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE	BARRA 1000 GRS	PIEZA	88	22102-0394

Created with PDF Editor



	1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G, SIN GERMENES PATOGENOS, NI LEVADURAS; ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.10PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE; CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C, NO ETIQUETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA. CONSERVESE EN REFRIGERACION. SIN SAL. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS.EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6ºC A 10 º C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.				

8. Frutas y Vegetales

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 301 0600 00	DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA; LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE CON FACILIDAD, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO, VERDE AMARILLENTO O AMARILLO VERDOSO, CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROJAS, LA PULPA ES AMARILLA ANARANJADA BLANCA O ROJA, ES CARNOSA, BLANDA, JUGOSA, AROMATICA, DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE, EL HUESO DURO CON SURCOS ES CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ADHIERE A LA PULPA.EN TODOS SUS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD; CONSISTENCIA FIRME. EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION. NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	225	22102-0394
480 301 1000 00	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLA O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAJAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO.EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1875	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
480 301 1100 00	JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAIZ TUBEROSA FORMADA POR UNO O VARIOS SEUDOTUBERCULOS, CON FORMA DE TROMPO DE BASE APLANADA Y APICE OBTUSO, DE DIVERSOS TAMAÑOS Y PESO, VARIA DE 500 A 1000 G, LA CUBIERTA ES FIBROSA Y DE COLOR BEIGE, LOS TEJIDOS INTERIORES BLANCOS, LIGERAMENTE TRANSPARENTES, CON FIBRILLAS DE HEMICELULOSA CON ALTO CONTENIDO ACUOSO, ES DE OLOR FRESCO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. AL MADURAR LA RAIZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON. EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	800	22102-0394
480 301 1200 00	LIMA DULCE HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO AROMATICO, DULCE Y SUAVE, DE FORMA ESFEROIDAL, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, EL EPICARPIO ES MODERADAMENTE GRUESO Y VA DEL COLOR VERDE AL AMARILLO VERDOSO, EN SU EXTERIOR ES LISO, BRILLANTE Y AROMATICO, EN SU INTERIOR ES BLANDO Y BLANCO POR LA CANTIDAD DE HEMICELULOSA QUE CONTIENE. LOS GAJOS SON MUY JUGOSOS, DULCES, AROMATICOS, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA. DE SUS VARIEDADES, LA LIMA AGRIA SE UTILIZA COMO CONDIMENTO EN ALGUNAS PREPARACIONES.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	300	22102-0394
480 301 1300 00	LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO	KILOGRAMO	KILOGRAMO	763	22102-0394

Created with PDF Editor



	COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.				
480 301 1302 00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA) HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	190	22102 0394
480 301 1601 00	MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1575	2210? 0394
480 301 1702 00	MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE	KILOGRAMO	KILOGRAMO	225	2210? 0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.				
4801 301 1801 00	MANZANA RALLADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1400	22102 0394
4801 301 1802 00	MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	2500	22102-0394

Created with PDF Editor



480 301 1901 00	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	3500	22102-0394
480 301 1902 00	MELON VALENCIANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	200	22102-0394
480 301 2000 00	NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS; UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GAJOS MUY JUGOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS SERAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	2500	22102-0394
480 301 2101 00	PAPAYA AMARILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE	KILOGRAMO	KILOGRAMO	5000	22102-0394

Created with PDF Editor
ANEXO
01



	HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
470 301 2102 00	PAPAYA ROJA. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1400	22102-0394
480 301 2202 00	PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	2500	22102-0394
480 301 2300 00	PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	800	22102-0394
480 301 2400 00	PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA	KILOGRAMO	KILOGRAMO	5500	22102-0394

Created with PDF Editor



	CARACTERISTICA CILINDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIAMETRO, REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE-AMARILLO A AMARILLO- ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUGOSA Y AGRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE OLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCANZA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OBSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
480 301 2502 00	PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1875	22102 0394
480 301 2505 00	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	4000	22102 0394
480 301 2600 00	SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES EL FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO, PEPONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OBSCURO, BRILLANTE, LISA Y	KILOGRAMO	KILOGRAMO	2750	22102 0394

ANEXO

01

Created with PDF Editor



	RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA, NO CELULOSICA. LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
480 301 2800 00	TORONJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO), DE OLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	2250	22102-0394
480 301 2800 00	TORONJA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO), DE OLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	500	22102-0394
480 301 2900 00	TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 120 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIAMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO	KILOGRAMO	KILOGRAMO	300	22102-0394

Created with PDF Editor



	CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. EXENTAS DE AHUATES (ESPINAS GRANDES). EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS SOLUBLES TOTALES (NO MENOR AL 11PORCEN).COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.				
480 301 3003 00	UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO; DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGASSIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAJOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD NEGRAS O TINTAS, ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA), ROSA OBSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	800	22102-0394
480 302 0100 00	ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	113	22102 0394

ANEXO

01

Created with PDF Editor



480 302 0292 00	AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	125	22102-0394
480 302 0300 00	APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS. SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS APIO DE PENCA (USO COMUN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPIÑO, ASURCADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO. SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO DIURETICO LIGERO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS. PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA	KILOGRAMO	KILOGRAMO	200	22102-0394

Created with PDF Editor



	SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.				
480 302 0500 00	BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BROCOLI CONGELADO, SOLO DEBE USARSE CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA.FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° C.INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRMES, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO.SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMAS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1500	22102-0394
480 302 0602 00	CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANDO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTAS Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSEDEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE.DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR	KILOGRAMO	KILOGRAMO	3000	22102 0394

ANEXO

01

Created with PDF Editor



	EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.				
480 302 0801 00	CAMOTE AMARILLO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS CONVOLVULACEAS DE LA QUE SE CONSUME LA RAIZ QUE GENERALMENTE ES DE GRAN VOLUMEN, FORMA ALARGADA U OVOIDE, CUBIERTA DE UNA MEMBRANA DELGADA, DE COLOR MORADO, AMARILLA O CAFE. SU PULPA PUEDE SER BLANCA, AMARILLA O MORADA.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO (LIBRE DE PLAGAS), ENTERO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, HERIDAS O MAGULLADURAS. VERIFICAR QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1000	22102-0394
480 302 0802 00	CAMOTE BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS CONVOLVULACEAS DE LA QUE SE CONSUME LA RAIZ QUE GENERALMENTE ES DE GRAN VOLUMEN, FORMA ALARGADA U OVOIDE, CUBIERTA DE UNA MEMBRANA DELGADA, DE COLOR MORADO, AMARILLA O CAFE. SU PULPA PUEDE SER BLANCA, AMARILLA O MORADA.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO (LIBRE DE PLAGAS), ENTERO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, HERIDAS O MAGULLADURAS. VERIFICAR QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	225	22102-0394
480 302 0901 00	CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1800	22102 0394

Created with PDF Editor

	OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
480 302 0902 00	CEBOLLA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	188	22102 0394
480 302 0903 00	CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR,	KILOGRAMO	KILOGRAMO	75	22102 0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
480 302 1000 00	CHAMPIÑON FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPINONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA. EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMAS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	338	22102-0394
480 302 110.. 00	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS; DE ELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO. EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE	KILOGRAMO	KILOGRAMO	5000	22102-0394

Created with PDF Editor



	ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERISTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES CALIDADES. NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
480 302 1201 00	CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO Y CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCION COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO, SIN CASCARA, VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDA.LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA, TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPADURAS. DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN AREA SUPERIOR A LOS 2 CM² DE SUPERFICIE Y ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA. VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	30	22102-0394
480 302 1406 00	CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE	KILOGRAMO	KILOGRAMO	13	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.				
490 302 M07 00	CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD, ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE: AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE	KILOGRAMO	KILOGRAMO	23	22102-0394

Created with PDF Editor



	DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.				
480 302 1408 00	CHILE LARGO O GÜERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	10	22102-0394
480 302 1409 00	CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE	KILOGRAMO	KILOGRAMO	163	22102-0394

Created with PDF Editor

ANEXO

01



	RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.				
489 202 1410 00	CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	88	22102-0394

Created with PDF Editor



	POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.				
480 302 1701 00	COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	80	22102 0394
480 302 1801 00	COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COL; SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABEZUELAS BLANCAS, CARNOSAS Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIAMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLORALES QUE SE HIPERTROFIAN, SON COMESTIBLES. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION Y COLORACION DE LA INFLORESCENCIA, ASI COMO POR LA ABERTURA DE LAS YEMAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME, TENER FORMA CARACTERISTICA, LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS, COMPACTA, ENTERA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES EN MENOS DEL 8PORCEN, VELLOSIDADES Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 5PORCEN. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA EVIDENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES, MARCHITEZ O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES ENTRE UN 8 Y 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL ENTRE UN 5 Y	KILOGRAMO	KILOGRAMO	225	22102 0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	10PORCEN. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA ESTADOS AVANZADOS O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O YEMAS ABIERTAS. MALFORMACIONES O MUTILACIONES MAYORES DE UN 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN 10PORCEN. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.				
4801 302 1902 00	EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES. ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOSICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES. TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM^2. DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM^2 O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM^2 O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	400	22102-0394
4801 302 2001 00	EJOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1000	22102-0394

Created with PDF Editor



	ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
480 302 2101 00	ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18º C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION.PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	150	22102 0394
480 302 2401 00	JITOMATE BOLA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES	KILOGRAMO	KILOGRAMO	3250	22102 0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
460 302 2402 00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO	KILOGRAMO	KILOGRAMO	4500	22102-0394

Created with PDF Editor



	DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
480 302 2501 00	LECHUGA OREJONA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA.LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM^2. DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM^2 POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM^2 POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	300	22102-0394
480 302 2502 00	LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA.LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR	KILOGRAMO	KILOGRAMO	1625	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM². DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
460 302 2800 00	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	KILOGRAMO	KILOGRAMO	525	22102-0394
480 302 2901 00	PAPA AMARILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	3250	22102-0394
480 302 2902 00	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL	KILOGRAMO	KILOGRAMO	800	22102-0394

Created with PDF Editor



	PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LACASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CÁSCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
480 302 2903 00	PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	213	22102-0394
480 302 3000 00	PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 80 G A 250 G. SU CASCARA ES VERDE OBSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA. ES MUY JUGOSO, DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIARPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	700	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



480 302 3100 00	PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRON YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE; AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO. EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	400	22102-0394
480 302 3300 00	PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO. EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	23	22102-0394
480 302 3102 00	RABANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	188	22102-0394
480 302 3600 00	TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS. ESTA	KILOGRAMO	KILOGRAMO	3000	22102-0394

Created with PDF Editor



	CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEÑOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE POCA EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR.PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
480 302 3900 00	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS, DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO, DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM. TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE, PERO CARACTERISTICOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES. RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD. DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD, PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ. DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM, PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	5250	2210?-0394
480 303 0102 00	GERMINADO DE SOYA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO , DE TAMAÑO ADECUADO.SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OBSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA	KILOGRAMO	KILOGRAMO	300	22102 0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.				
480 802 0000 00	AJO EN BULBO HOSPITALES Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TIPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	225	22102-0394
480 805 0000 00	CILANTRO HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	175	22102-0394
480 805 0200 00	EPAZOTE HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	38	22102-0394
480 805 0600 00	PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA, UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	188	22102-0394
480 806 0000 00	TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS, SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO	KILOGRAMO	KILOGRAMO	23	22102-0394

Created with PDF Editor

	ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
480 806 0500 00	TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	KILOGRAMO	23	22102-0394

9. Abarrotes

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 106 0101 00	ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE,	LATA 140 GR	LATA	383	22102-0394

ANEXO
01

Created in PDF Editor



	FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.				
480 035 0102 00	ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO.	LATA 140 GR	LATA	2675	22102-0396

Created with PDF Editor



	LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.				
480 301 0503 00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	BOLSA 1 KILO	KILOGRAMO	4	22102-0394
480 301 3004 00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA VITIS VINIFERA L. (CON EXCLUSION DE LAS PASAS DE CORINTO), LIMPIAS, LAVADAS, SIN PEDUNCULOS NI PEDICELOS (EXCEPTO EL TIPO MALAGA). EXISTEN 2 TIPOS SIN SEMILLAS Y CON SEMILLAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE POLVO Y PLAGAS, SIN APARIENCIA BLANQUECINA O CON INDICIOS DE MOHO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y UNIFORMIDAD EN EL TAMAÑO. EL COLOR SERA DE ACUERDO A SU VARIEDAD. LA DESHIDRATACION A QUE SON SOMETIDAS LAS UVAS, LLEVA AL FRUTO HASTA UN CONTENIDO DE AGUA MUY BAJO Y A UN PH BAJO, PARA EVITAR LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO Y DARLE UN ASPECTO BRILLANTE. DURANTE ESTA OPERACION SE PERMITE LA ADICION DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.	BOLSA DE 1 KG	KILOGRAMO	5	22102-0394
480 302 1501 00	CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA	BOLSA 1 KILO	KILOGRAMO	13	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	VARIEDAD, MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA. SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				
480 502 1502 00	CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMANO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO	BOLSA 1 KILO	KILOGRAMO	8	22102-0394

Created with PDF Editor



	MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				
280 302 1504 00	CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	BOLSA 1 KILO	KILOGRAMO	6	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



480 302 1505 00	CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO. CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP. L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	BOLSA 1 KILO	KILOGRAMO	30	22102-0394
480 302 1506 00	CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO. CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE	BOLSA 1 KILO	KILOGRAMO	4	22102 0394

Created with PDF Editor



	COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				
480.302.1507.00	CHILE SECO MULATO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE SOPORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE	BOLSA 1 KILO	KILOGRAMO	4	22102-0394

ANEXO

01

Created with PDF Editor



	VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				
480 302 1508 (0)	CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	BOLSA 1 KILO	KILOGRAMO	4	22102-0394
480 302 1601 (0)	CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA DE 380 GR	LATA	8	22102 0394

Created with PDF Editor



430 302 1603 02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA DE 800 + 50 GR	LATA	153	22102-0394
430 302 2403 01	JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 800 G. ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.	LATA DE 800 GR	LATA	153	22102-0394
430 302 2601 01	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA,	ENVASE DE 1000 GR	FRASCO	23	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACIÓN DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.				
480 302 2602 00	MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA,PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICIÓN Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACIÓN DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.	ENVASE DE 1000 GR	FRASCO	4	22102-0394
480 401 0400 00	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	PIEZA DE 30 GR	PIEZA	800	22102-0394
480 402 0200 00	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS.	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	1250	22102-0394

Created with PDF Editor



	EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.				
180 402 0300 00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-	LATA DE 270 + 30 GR	PIEZA	155	22102-0394

ANEXO

01

Created with PDF Editor



	2009. PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.				
480 403 0200 00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTÓN DE 400 G + 100 G DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	BOLSA DE 400 + 50 GR	PIEZA	383	22102-0394
480 403 0400 00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM 086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051 SCFI/SSA1 2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2, 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.	LATA DE 270 + 30 GR	PIEZA	63	22102-0394
480 405 0101 00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO, EN BOLSAS DE POLIETILENO DEBIDAMENTE SELLADAS, CON CAPACIDAD DE 1000 G. PLANTA DE LAS GRAMINEAS, DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJIZO, LISO Y SIN SURCOS; ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ. SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO, TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO. SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO. ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA, CUYA ANTIGUEDAD SE REMONTA A 7,000 AÑOS.COMPROBAR EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, COMPROBAR QUE SE RECIBA LA VARIEDAD SOLICITADA Y EL PESO NETO. EN VARIEDAD PRECOCIDA, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA, EL PRODUCTO DEBE CONSUMIRSE UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE O MANTENERSE EN REFRIGERACION.	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	175	22102-0394

Created with PDF Editor



480 405 0300 00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.	CAJA 750 GR	PIEZA	230	22102-0394
480 405 0301 02	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 50 G + 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-	SOBRE DE 50 + 10 GR	PIEZA	3820	22102-0394

ANEXO
01

Created by PDF Editor



	AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.				
480 405 0402 00	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 500 G - 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMOUNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS CON3 BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.	CAJA DE 500 + 20 GR	PIEZA	455	22102-0394
480 406 0301 00	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES HOSPITAL LATA METALICA 270 G. PRODUCTO ELABORADO CON LA MEZCLA DE HARINAS DE TRIGO (40 - 45PORCEN), ARROZ (15 - 20PORCEN), AVENA (7 - 10PORCEN), Y CEBADA (5 - 7PORCEN). TRANSFORMADO EN CEREAL RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO; LOS CEREALES UTILIZADOS PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDEN SER BLANDOS, NORMALES O SANCOCHADOS. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL CEREAL COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION.SE INDICA DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM 247 SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS.	LATA 270 GR	PIEZA	58	22102-0394

Created with PDF Editor



	CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS, ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.				
480 406 0500 01	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 430 G +20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, GRASAS, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA. TIPO I FINAS, TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE), CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 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, GOMAS, GRENETINAS, PECTINAS O ALBUMINAS, CHOCOLATE Y OTROS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA 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.	CAJA DE 430 + 30 GR	PIEZA	10	22102-0394
480 406 0700 00	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 1000 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS	CAJA DE 1000 + 50 GR	PIEZA	650	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8. CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN. PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN. EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), 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.				
480 406 0900 00	GALLETA SALADA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 2600 G. 200 PAQ. 13 G ENVASE PERSONAL EN PAQUETES INDIVIDUALES. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8. CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. 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, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	CAJA DE 2600 GR. 200 PAQ. PAQUETE DE 13 GR	PIEZA	23	22102-0394
480 496 1100 01	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE TRIGO PARA	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	230	22102-0394

Created with PDF Editor



	PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO. 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 EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL. CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.				
480 406 2600 00	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	BOLSA DE 200 + 50 GR	PIEZA	2500	22102-0394
480 406 2601 00	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO	BOLSA DE 200 + 50 GR	PIEZA	2500	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.				
480 406 2605 00	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE PLUMA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	BOLSA DE 200 + 50 GR	PIEZA	2500	22102-0394
480 406 2609 00	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES.	BOLSA DE 200 + 50 GR	PIEZA	2500	22102-0394

Created with PDF Editor



	ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.				
480 406 2800 00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 520 G + 10 G (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 30.5PORCEN. 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.	BOLSA DE 520 + 10 GRS (BOLSA DE 20 PIEZAS)	PIEZA	2750	22102-0394
480 501 0103 00	FRIJOL PERUANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LAS VAINAS Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA; DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME, MAS O MENOS PLANA, DE 1 CM A 1.5 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE TONALIDADES AMARILLAS DEPENDIENDO DE ESTA VARIEDAD, SU HILIO ES BLANCO DELIMITADO POR UNA FRANJA DE COLOR CAFE MUY CLARO. PARA LA COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, ESTAR LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES PRODUCIDOS POR RANCIDEZ, ACIDEZ, FERMENTACION, PUTREFACCION O PRODUCTOS QUIMICOS. EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	BOLSA 1000 GR	PIEZA	1550	22102-0394
480 504 0100 01	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	BOLSA 1000 GR	PIEZA	18	22102-0394
480 505 0400 00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEINA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O	BOLSA DE 500 GRS	PIEZA	125	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEINA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA, ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL.				
480 601 0100 00	AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.	BOLSA 1000 GR	PIEZA	1750	22102 0394
480 601 0300 00	PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZUCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.	BOLSA 1 KG	KILOGRAMO	138	22102 0394
480 602 0101 00	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE FRESA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. 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 AZUCARES, 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	ENVASE DE 500 ML	PIEZA	1275	22102-0394

Created with PDF Editor



	NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.				
480 602 0107 00	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADASPARA 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 AZUCARES, 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, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.	ENVASE DE 500 ML	PIEZA	1475	22102-0394
480 602 0108 00	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE NARANJA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADASPARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE	ENVASE DE 500 ML	PIEZA	1275	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, 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, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.				
480 602 0905 00	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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,	ENVASE DE 1000 ML	PIEZA	2188	22102-0394

Created with PDF Editor



	ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.				
480 602 0904 00	JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR	ENVASE DE 1000 ML	PIEZA	375	22102-0394

ANEXO

01

Created with PDF Editor



	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 AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.				
480 602 0909 00	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.	ENVASE DE 1000 ML	PIEZA	200	22102 0394
480 604 0100 00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 500 G + 50 G, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA	CAJA DE 500 + 50 GR	PIEZA	30	22102 0394

Created with PDF Editor



	SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.				
480 606 0100 00	CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 30 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZUCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FISICAS Y QUIMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZUCAR, SIN ADICION DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.	FRASCO DE 660 + 30 MI	PIEZA	4	22102-0394
480 608 0100 00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE	LATA DE 800 - 80 GR	PIEZA	635	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.				
480 608 0200 00	GUAYABA EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE GUAYABA (TALISIA OLIVAEFORMIS), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, MONDADAS, SOMETIDA A UNA PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG. ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD	LATA DE 800 + 80 GR	PIEZA	550	22102-0394
480 608 0300 00	MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L.V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG. ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG.	LATA DE 800 + 80 GR	PIEZA	625	22102-0394

Created with PDF Editor



	ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.				
480 608 0500 00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	LATA DE 800 + 80 GR	PIEZA	550	22102-0394
480 609 0100 01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZUCAR, GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G,	BOLSA DE 1000 +20 GR	PIEZA	500	22102-0394

ANEXO

01

Created with PDF Editor



	COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG. VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.				
480 690 0101 00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZUCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1 000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.	BOLSA DE 25 + 5 GR	PIEZA	4563	22102-0394
480 690 0200 01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO, SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA, AZUCAR REFINADO, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODATADA, COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM F-41-1983. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL.	BOLSA 1000 GR	PIEZA	23	22102-0394
480 610 0100 01	ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 1000 G.ES EL	CAJA 1000 GR	PIEZA	635	22102-0394

Created with PDF Editor



	PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERON, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICION DE AZUCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CITRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFAN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MINIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERISTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TIPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZUCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFAN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL				
480 610 0300 00	MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 470 + 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.	FRASCO DE 470 + 80 GR	PIEZA	43	22102-0394
480 611 0100 00	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 330 G + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE	FRASCO DE 330 + 30 GR	PIEZA	4	22102-0394

ANEXO

01

Created by PDF Editor



	EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
480 601 0201 00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML + 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAIZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDON Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZUCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDON CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.	FRASCO DE 500 + 50 ML	PIEZA	115	22102-0394
480 701 0101 00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA LATA O TETRABRIK DE 225 G + 25 ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO, CON UN MENOR CONTENIDO DE GRASAS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASAS DE LECHE MINIMO DE 20PORCEN; 10PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS; NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES, TEXTURA SUAVE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE	LATA DE 225 + 25 GR	PIEZA	68	22102-0394

Created with PDF Editor



	CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO.UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 6ºC MAXIMO DURANTE 3 DIAS.				
480 702 0102 00	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	BOTELLA 1000 ML	PIEZA	1475	22102-0394
480 703 0100 04	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 720 G + 50 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.	FRASCO DE 720 + 50 GR	PIEZA	550	22102-0394

ANEXO

01

Created with PDF Editor



480 704 0200 00	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL. BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA. ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	14	22102-0394
480 704 0301 00	CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL DE PRODUCTO. CONTENIDO NETO 450 G + 20 LA CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA, QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO, AZUCAR (NO DEBE CONTENER JARABE DE ALTA FRUCTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIEDAD, FRESCURA SABOR O TEXTURA. CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES.DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-353/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE – GARAPIÑADO, SEGUNDA – ENCHILADO O JAPONES, TERCERA – FRITO O ENCHILADO, CUARTA – FRITO O SALADO Y QUINTA – MAZAPAN O PALANQUETA. CONTENIDO DE HUMEDAD DE 9PORCEN COMO LIMITE MAXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA, LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA.	FRASCO 450 + 20 GR	PIEZA	18	22102-0394
480 704 0400 00	NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERISTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES.	BOLSA 1000 GRS	KILOGRAMO	13	22102-0394
480 802 0400 00	CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	138	22102-0394

Created with PDF Editor



	IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
480 802 0401 00	CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 160 G + 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	BOLSA 160 + 10 GR	PIEZA	20	22102-0394
480 802 0500 01	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIESTIRENO. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	3	22102-0394
480 802 0501 01	CLAVO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIESTIRENO. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	3	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES				
480 802 0600 01	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO, EN BOLSA DE POLIESTIRENO. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	3	22102-0394
480 802 0901 02	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA A GRANEL ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO EN GRAMOS FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	4	22102-0394
480 802 0903 02	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL PESO EN GRAMOS. FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	4	22102-0394

Created with PDF Editor



	ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.				
480 805 0300 00	HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCION EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	BOLSA 1 KG	KILOGRAMO	8	22102-0394
480 805 0301 00	LAUREL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS, DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO, TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES. PRESENTACION A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	4	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor

	FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
480 805 0307 00	MEJORANA HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, SU AROMA SE HA DESCRITO COMO ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, CONTIENE ACEITE ESENCIAL DEL CUAL EL 40PORCEN SON TERPENOS, RESPONSABLE DEL AROMA. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS Y CARMINATIVAS. DEBE ESTAR EXENTA DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	4	22102-0394
480 803 0100 01	EXTRACTO DE VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 500 ML , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO AROMATICO QUE SE OBTIENE DE LA PLANTA TREPADORA, CUYOS FRUTOS SON VAINAS QUE MADURAS ASEMEJAN A GRANDES EJOTES, NO TIENEN SABOR NI AROMA, ESTOS SE DESARROLLAN POR UN PROCESO ARTIFICIAL DE CURADO QUE EN MEXICO ES A TRAVES DEL SOL, EL CUAL PROPORCIONA EL CALOR NECESARIO PARA ESTIMULAR LA FERMENTACION. EL PRINCIPAL COMPUESTO RESPONSABLE DEL AROMA ES LA VAINILLA. EL EXTRACTO DE VAINILLA NO DEBE CONTENER MENOS DE 35PORCEN DE ALCOHOL. SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 50 ML A 500 ML. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.	FRASCO DE 500 ML	PIEZA	21	22102-0394
480 806 0100 00	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGUN LA VARIEDAD. LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MAXIMA 8PORCEN; CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	BOLSA DE 1000 GR	PIEZA	125	22102 0394

Created with PDF Editor



480 806 0101 02	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 500 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150º C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, DESMANCHES, NO LAVADOS O NATURALES, DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 6.0PORCEN, CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 10.5 A 16.5PORCEN. PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO).VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	BOLSA DE 500 GR	PIEZA	975	22102-0394
480 806 0200 00	FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	155	22102-0394
480 806 05 01 00	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL	CAJA CON 25 PZAS DE 1 A 1.5 GR	PIEZA	88	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
480 806 0701 00	TE DE YERBABUENA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	CAJA CON 25 PZAS DE 1 A 1.5 GR	PIEZA	88	22102-0394
480 807 0100 00	POLVOS PARA HORNEAR HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES LA MEZCLA DE SALES UTILIZADA EN PANIFICACION PARA LOGRAR LA GENERACION DE GAS (BIOXIDO DE CARBONO) QUE PRODUCE EL EFECTO DE LEVANTAMIENTO Y ESPONJOSIDAD DEL PAN, ESTA CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE BICARBONATO DE SODIO O DE AMONIO Y POR LO MENOS CON UNA DE LAS SIGUIENTES SALES FOSFATO MONOCALCICO, FOSFATO DE SODIO, SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO, SUELE AGREGARSE ALMIDON COMO VEHICULO. PRESENTACION EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	LATA DE 454 + 50 GR	PIEZA	15	22102-0394

Created with PDF Editor



480 808 0100 00	SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	FRASCO DE 1000 ML + 20GRS	PIEZA	25	22102-0394
480 808 0200 00	SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	BOLSA 1000 GR	PIEZA	325	22102-0394
480 808 0300 00	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	ENVASE DE 1000 ML	PIEZA	23	22102-0394
480 809 0100 01	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 1000 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS	CAJA 1000 GR	PIEZA	10	22102-0394

ANEXO
01

Created with nitroPDF Editor



	INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CITRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZUCAR, FECULA DE MAIZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
480 809 0200 00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MAXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLOGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .	BOLSA 1000 + 50 GR	PIEZA	175	22102-0394
480 809 0300 00	MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 450 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD	FRASCO DE 450 + 20 GR	PIEZA	210	22102 0394

Created with PDF Editor



	OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
480 809 0400 00	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 50 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	ENVASE DE 1000 GR + 100 GR	PIEZA	163	22102-0394
480 909 0100 00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACION NUTRIMENTAL, CARACTERISTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMAS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUIMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA	BOTELLA 600 ML	PIEZA	200	22104-0011

ANEXO

01

Created with PDF Editor



	LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COCOA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.				

10 Pan de caja

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 406 1300 02	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 600 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 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 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. 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 (VETAS 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.	BOLSA 600 + 20 GR	PIEZA	2292	22102-0394
480 406 1400 00	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA 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 AJONJOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN. 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 CORTEZA DORADA 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 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.	BOLSA 450 + 50 GR (8 PIEZAS)	PIEZA	611	22102-0394
480 406 1500 00	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 CON 23 REBANADAS EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZUCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA,	BOLSA 600 + 20 GR	PIEZA	573	22102-0394

Created by PDF Editor

	FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 – 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 CAFE CLARO, 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. 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.				
480 406 1700 01	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 680 G + 20 G CON 16 PIEZAS PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE 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 DE 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.	BOLSA 680 + 20 GR (16 PZAS)	PIEZA	573	22102-0394
480 406 1800 00	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. 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 CREMA A CAFE 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. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.	BOLSA 1000 GR	KILOGRAMO	306	22102-0394
480 406 2000 00	PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 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 2.7 - 2.9 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 CAFE CLARO UNIFORME, AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO LIGERAMENTE DULCE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN	BOLSA 210 GR (14 REBANADAS)	PIEZA	153	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	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.				

11. Pan fresco

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 406 1201 01	PAN BLANCO (60 GR), PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS: SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO 607 607 INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: HUMEDAD DE 15% AL 18% MÁXIMO, PROTEÍNAS MÍNIMO 9%, GRASAS DE 1.5 A 2.0 %, TIEMPO DE ROTACIÓN 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 MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERÍSTICA (ELÍPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELERA ES IGUALMENTE ELÍPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MÁS 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; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERÍSTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ÁCIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS.	PZA 60 GR	PIEZA	23750	22102-0394
480 406 1600 00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 GR), PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACIÓN DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCIÓN DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, 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.	PZA 30 ± 5 GR	PIEZA	11750	22102-0394
480 406 2100 01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (40 GR), ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: HUMEDAD DEL 18% AL 22%, 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 ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, 625 625 ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUÉ, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).	PIEZA 40 ± 3 GR	PIEZA	26250	22102-0394
480 406 2200 00	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA (40 GR), ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZÚCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y	PZA 30 + 3 GR	PIEZA	1300	22102-0394

Created by PDF Editor



	MICROBIOLÓGICAS: HUMEDAD DEL 1% AL 3%, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC /G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MÁXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G MÁXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: TEXTURA FRÁGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS).				
480 405 2400 00	PASTEL, ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: HUMEDAD DEL 18% AL 22%, 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 ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, 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 RELLENO	KC	PIEZA	30	22102-0394

12. Jugos y concentrados

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 602 0301 00	CONCENTRADO DE LIMON NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO 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 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO 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, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO	BOTELLA 1000 ML	PIEZA	338	22102-0394

ANEXO
01

Created by Master PDF Editor



	POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.				
480 60 0303 00	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO 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 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML. HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESAPROLLO. 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO 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, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	BOTELLA 1000 ML	PIEZA	200	22102-0394
480 60 0304 00	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO 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 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO 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	BOTELLA 1000 ML	PIEZA	338	22102-0394

Created with PDF Editor



	LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.				
480 602 0305 00	CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO 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 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO 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, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	BOTELLA 1000 ML	PIEZA	180	22102-0394
480 602 0802 00	JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE PULPA DE PAPAYA O PULPA DE TAMARINDO CON CARBOHIDRATOS HIDROLIZADOS Y/O MODIFICADOS, AGUA, SABORIZANTE DE ORIGEN NATURAL, ADICIONADO DE FIBRA 100 PORCEN NATURAL A PARTIR DE LA REMOLACHA DE AZUCAR, BALANCEADA ENTRE FIBRA SOLUBLE E INSOLUBLE. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTETICOS. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDE ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MESOFILICOS AEROBIOS 5 000 UFC/ ML, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/ML. CONCENTRACION A 56 GRADOS BRIX. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO Y EN EL CASO DEL TAMARINDO TIENE UN SABOR ACIDO.SE CONSIDERAN PARAMETROS IMPORTANTES EL SABOR, COLOR, GRADOS BRIX, ACIDEZ, GRADO DE MADUREZ Y DATOS MICROBIOLOGICOS. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTETICOS. SE PUEDE ADICIONAR DE UN MAXIMO DE 0.1 PORCEN DE BENZOATO DE SODIO Y 0.05 PORCEN DE SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVADORES. EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES	BOTELLA 1000 ML	PIEZA	188	22102-0394

ANEXO
01

Created with PDF Editor



	INOCUOS Y RESISTENTES, QUE REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO 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. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE, POR LO QUE ES UTIL EN REGIONES DE DIFICIL ACCESO Y DE ABASTO. SE DEBE CONSERVAR A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE BEBIDA ES DE 12 ML DE CONCENTRADO POR 88 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.				

13. Tortilla de maíz

CLAVE	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN	UNIDAD	CANTIDAD SOLICITADA	CLAVE CUCoP
480 405 0500 00	TORTILLA DE MAIZ HOSPITALY GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANEL A 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, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS 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, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS 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, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.	BOLSA 1000 GRAMOS	PIEZA	9875	22104-0011

Created in Master PDF Editor

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

B) NORMAS APLICABLES A LOS BIENES REQUERIDOS.

- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSAI-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010.
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSAI-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria", publicada en el DOF el 05 de abril de 2010, con modificación publicada en el DOF el 27 de marzo de 2020.
- Cuadro Básico Institucional de Alimentos Diciembre de 2024, el cual podrá consultar en la página de Internet
- http://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/pdf/cuadros-basicos/CUADRO-DE-ALIMENTOS-DEL-IMSS.pdf

Atentamente
"Solidaridad y Seguridad Social"

L.N. MINERVA VARGAS TORRES
Jefa Departamento de Nutrición y Dietética

ANEXO
01

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

distribuidora
Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE

TERMINOS Y CONDICIONES

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
DIRECCIÓN DE PRESTACIONES MÉDICAS
UNIDAD DE ATENCIÓN MÉDICA
COORDINACIÓN DE UNIDADES MÉDICAS DE ALTA ESPECIALIDAD
U.M.A.E. HOSPITAL DE ESPECIALIDADES C.M.N.O.
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO
P R E S E N T E

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



TÉRMINOS Y CONDICIONES.

Justificación: Con la finalidad de generar la contratación de los víveres necesarios para proporcionar la alimentación a nuestros usuarios, tanto a los pacientes hospitalizados como a los trabajadores con derecho a alimentos, de esta UMAE Hospital de Especialidades CMNO.

Con una disponibilidad presupuestal de $35'361,239.00 (treinta y cinco millones trecientos sesenta y un mil doscientos treinta y nueve pesos 00/100 M.N.) de la cuenta 42060901 de víveres. Para Adjudicación directa que cubra el periodo del 01 de Enero al 31 de Marzo de 2025.

DESCRIPCION DEL SERVICIO A CONTRATAR

VIGENCIA DEL CONTRATO:

El presente contrato de víveres cuenta con vigencia del 01 de Enero al 31 de Marzo del 2025.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS.

Los criterios que aplicarán el área solicitante y/o técnica para evaluar las propuestas en el se basarán en la información documental presentada por los participantes con base en el requerimiento el cual forma parte de la presente convocatoria y no se requerirá presentar muestras, observando para ello lo previsto en el artículo 36 de la Ley en lo que no se oponga al criterio binario en virtud de que la convocante no requiere vincular las condiciones que deberán cumplir los proveedores con las características y especificaciones de los bienes a adquirir porque estos se encuentran estandarizados en el mercado y el factor preponderante que considera para la adjudicación del contrato es el precio más bajo cuya justificación obra en el expediente de contratación y 36 Bis, fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

La evaluación se realizara comparando entre sí, en forma equivalente, todas las condiciones ofrecidas explícitamente por los participantes.

No se considerarán las proposiciones, cuando la cantidad de los bienes ofertados sea menor al 100% de lo solicitado por el convocante.

No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas por la convocante que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar los actos de



2024
Año de Cuitláhuac
ANEXO

01

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

Created with Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

la participación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las propuestas.

De conformidad a lo establecido en el artículo 39 fracción III inciso D) del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público se informa a los licitantes que una vez recibidas las proposiciones en la fecha, hora y lugar establecidos, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de licitación hasta su conclusión.

EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 36, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se procederá a evaluar técnicamente a las dos propuestas cuyo precio resulte ser el más bajo.

No obstante lo anterior, en el caso de que ambas propuestas sean descalificadas por encontrarse en alguno de los supuestos previstos en el numeral referente a los CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN de la presente convocatoria, se procederá a la evaluación de las propuestas restantes que previamente hayan sido aceptadas.

Para efectos de la evaluación, se tomarán en consideración los criterios siguientes:

A. Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados de esta convocatoria.

B. Se verificará documentalmente que los bienes ofertados, cumplan con las especificaciones técnicas y requisitos solicitados de esta convocatoria, así como con aquellos que resulten de la junta de aclaraciones.

C. Se verificará la congruencia de los catálogos e instructivos que presenten los participantes con lo ofertado en la propuesta técnica.

D. En general, el cumplimiento de las propuestas conforme a los requisitos establecidos en la convocatoria.

E. Para efectos de esta participación, cada grupo de alimentos se calificará en solo grupo, mismo que es indivisible y se compone de todos y cada uno de los bienes descritos en los renglones, claves y cantidades del requerimiento Anexo número 4 (cuatro) de esta convocatoria.

F. No se considerarán las proposiciones, cuando la cantidad de los bienes ofertados sea menor al 100% del subgrupo que va a participar, de lo solicitado por el convocante.

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

Created with nitroPDF Editor

Created in Master PDF Editor



INFORMACIÓN SOBRE LOS BIENES OBJETO DE ESTA PARTICIPACIÓN

DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD

GRUPO
1 Carnes rojas
2 Pollo
3 Pescado
4 Embutidos
5 Huevo
6 Lacteo
7 Derivados lacteos
8 Frutas y vegetales
9 Abarrotes
10 Pan fresco
11 Pan de caja
12 Jugos y concentrados
13 Tortilla de maiz

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados se contempla en el Requerimiento y el Anexo Técnico, el cual forma parte integrante de esta convocatoria y en el Cuadro Básico Institucional de Alimentos Diciembre de 2024

Los participantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en esta convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando, así como cumplir con las especificaciones del Requerimiento, Anexo Técnico y del Cuadro Básico Institucional de Alimentos Diciembre de 2024

CALIDAD:

Los participantes deberán acompañar a su propuesta técnica los documentos siguientes en copia simple:

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor



- Aviso de Funcionamiento y las modificaciones realizadas en su caso a nombre del Licitante donde ampare los giros en los que desea participar, así como la actividad que desempeña en su establecimiento el cual deberá corresponder al domicilio donde funciona u opera.
- Presentar análisis microbiológicos de por lo menos el 50% de los productos que conforman el grupo en el que participe de los siguientes:

GRUPO	
1.	Carnes rojas
2.	Pollo
3.	Pescado
4.	Embutidos
5.	Huevo
6.	Leche
7.	Derivados lácteos
8.	Frutas y vegetales
9.	Abarrotes
10.	Pan fresco
11.	Pan de caja
12.	Jugos y concentrados
13.	Tortilla de maíz

En caso de que se solicite leche ultrapasteurizada se deberá presentar los resultados de análisis microbiológicos.

En el caso de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados deberán contener No. de Lote, Marca, Fecha de caducidad y Unidad de presentación de acuerdo con la norma mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018 "Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración", publicada en el DOF el 09 de Agosto de 2018. Los análisis microbiológicos de los alimentos y bebidas no alcohólicas deben coincidir con las marcas y presentaciones ofertadas en la propuesta técnica.

ANEXO

01

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor



- Presentar resultados de estudios clínicos realizados por un laboratorio al personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los víveres en las Unidades Médicas, cuyos resultados deben incluir exudado faríngeo, coprocultivo, coprocultivo, química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática y lecho ungueal (cultivo de uñas y manos), dentro del año a participar a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho(s) laboratorio(s), en la cual se indique que las pruebas que realizó el laboratorio se encuentran incluidas en su anexo técnico.

  Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010 en su numeral 5.12.1 que a la letra dice:

  "Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: ictericia, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en la piel con apariencia que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido", y se acreditarán con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el presente numeral.

- Presentar inspección Sanitaria y monitoreo ambientales del establecimiento donde opera el participante que acredita en el inciso I, en su caso de las cámaras de refrigeración, así como de los vehículos de reparto realizados con base a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010 debiendo cumplir con el 100% de dicha Norma. Los informes y monitoreo deberán estar realizados por laboratorio(s), dentro del mismo año de la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de dicho(s) laboratorio(s).

- Presentar contrato celebrado entre el participante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de control de plagas con programa calendarizado mensualmente para el año 2025, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente al año previo a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el participante y acredita en el inciso I del presente numeral, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta técnica, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

01

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor



los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFEST y la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSAI-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010. Además, los licitantes deben presentar el contrato y programa de sanitización de su establecimiento y parque vehicular para prevenir la propagación del Coronavirus SARS COV-2 COVID-19.

Para las partidas o grupos señaladas a participar, deberán de apegarse a lo indicado en las Normas Oficiales Mexicanas, el cual forma parte de esta convocatoria y a las especificaciones del Cuadro Básico Institucional de Alimentos Diciembre de 2024, el cual podrá consultar en la página de internet http://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/pdf/cuadros-basicos/CUADRO-DE-ALIMENTOS-DEL-IMSS.pdf, que les corresponda.

Todos los alimentos preenvasados que sean suministrados al Instituto deberán cumplir con las especificaciones generales de etiquetado que marca la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSAI-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010.

Adicionalmente, deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad de que los productos que se ofrezcan cumplen con la norma NOM-251-SSAI-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010.

En el caso del grupo que maneje marcas, las proposiciones deberán incluir las marcas que se ofertan.

Cuando los alimentos sean suministrados en rebanadas 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:

Grupo	Descripción
A) Marca Comercial	B) Fecha de fabricación y caducidad
C) Nombre Genérico	D) Nombre y Razón Social del Fabricante o distribuidor mayorista



2024 Felipe Calderón Hinojosa

ANEXO

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

01

Created in Nitro PDF Editor

Created in Master PDF Editor

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
BIENESTAR Y SOLIDARIDAD SOCIAL



E) Nombre y Razón Social del Proveedor	F) Fecha de Rebanado o Corte
G) Pase Neto	

El instituto podrá tomar muestras selectivas de los alimentos que entrega el proveedor para la realización de estudios analíticos a fin de comprobar la calidad de los productos que no detecta en la inspección visual, cuyo costo será cubierto por el proveedor.

Las muestras no serán devueltas ni serán consideradas como parte de entregas ni como anticipo de entregas a cargo de las muestras lo absorbera el participante ya que estas serán utilizadas para elaboración de alimentos.

Todos los alimentos pre envasados que sean suministrados a "EL INSTITUTO" deberán cumplir con las especificaciones generales de etiquetado que marca la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria", publicada en el DOF el 05 de abril de 2010, y que tuvo una modificación la cual fue publicada en el DOF el 27 de marzo de 2020, lo anterior deberá manifestarlo en una carta bajo protesta de decir verdad.

NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES:

Bajo ninguna circunstancia podrán ser negociadas las condiciones establecidas en esta convocatoria o las proposiciones presentadas por los participantes. De acuerdo a lo que establece el Artículo 26 séptimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE O DEVOLUCIÓN.

PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA:

Las Órdenes de Compra serán emitidas según corresponda por:

- La Unidad Solicitante por conducto del Jefe de Departamento, el Nutriólogo-Dietista encargado del almacén y/o el auxiliar del almacén de víveres del Departamento de Nutrición y Dietética de la Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades sito en Belisario Domínguez No. 1000, Sector Libertad, Colonia Independencia, C.P. 44340, Guadalajara, Jalisco.

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

01

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 00 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor



Con una anticipación de 8 (ocho) días naturales previos a la entrega de los bienes y notificadas al proveedor personalmente dentro de este período.

a) El proveedor se obliga a recoger las ORDENES DE COMPRA, en el departamento de Nutrición y Dietética, que serán emitidas con una anticipación de 8 días naturales previos a la entrega de los bienes las cuales será responsabilidad y obligación de recibir personalmente por el proveedor debiendo acusar de recibo (nombre, firma y fecha)

b) Las Órdenes de Compra invariablemente serán mecanizadas con partida o grupo de alimentos.

El proveedor entregará los bienes en el almacén de Víveres de la UMAE Hospital de Especialidades, sito en Belisario Domínguez No. 1,000 Colonia Independencia Sector Libertad C.P. 44340 en Guadalajara Jalisco en los plazos señalados en este documento y que se haya establecido en el contrato abierto de suministro.

Las Ordenes de Compra invariablemente serán mecanizadas de acuerdo al Sistema PLACA. Se anexará cuando se requiera la ND-15 Solicitud al Proveedor (Hospitales y Unidades Médicas) por partida o grupo de alimentos. La entrega de los bienes se realizará conforme a la fecha indicada en los documentos antes señalados.

El participante ganador podrá entregar los bienes antes del vencimiento del plazo establecido para tal efecto, previa conformidad del área solicitante y administrativa.

Cuando el proveedor por causa de fuerza mayor, ajenas a su voluntad, no pueda suministrar uno o algunos de los alimentos solicitados, deberá notificar telefónicamente al teléfono 013 33 36 68 30 00 ext. 31352 con 24 horas de anticipación a la entrega programada y por escrito al Departamento de Nutrición y Dietética sito en Belisario Domínguez No. 1,000 Colonia Independencia Sector Libertad C.P. 44340 en Guadalajara Jalisco, a fin de que el área usuaria pueda realizar la sustitución de producto de acuerdo a la necesidad.
En el caso de que el participante adjudicado no cumpla con los tiempos establecidos en el párrafo anterior el Instituto podrá adquirir los bienes solicitados con otro proveedor a fin de cubrir sus necesidades debiendo pagar el proveedor la diferencia que resulte del precio propuesto por el proveedor y el precio del bien adquirido por el instituto.

El Instituto por conducto del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, el Nutriólogo/a Dietista encargado del almacén y/o del auxiliar del almacén de víveres de la Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades, identificará y registrará la fecha de recepción del aviso referido en el párrafo que antecede en consecuencia, se procederá a instruir al prestador de proveedor para que proceda al suministro y/o sustitución de los alimentos faltantes o a la cancelación de la orden de compra según corresponda.

ANEXO

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

01

Created in Master PDF Editor

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

El Instituto por conducto del Jefe de Departamento de Nutrición, el Nutriólogo(a) adscrito encargado del almacén y/o auxiliar del almacén de víveres, podrá solicitar la cancelación de la entrega de alguno o algunos de los alimentos por entregar, con una anticipación mínima de 12 horas previas a la fecha de entrega de los productos.

No se otorgarán ampliación a los plazos de los días determinados para la entrega y que se establezcan en el contrato.

CONDICIONES DE ENTREGA:

Los proveedores deberán surtir diariamente de lunes a domingo, y los horarios de entrega serán

CALENDARIO DE APROVISIONAMIENTO PARA VIVERES

GRUPO	DIA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD
CARNES ROJAS	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 8:30 horas
POLLO	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 8:30 horas
PESCADO	Diario de 7:00 a 8:30 horas.
EMBUTIDOS	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 8:30 horas
HUEVO	Martes y viernes de 7:30 a 10:30 horas, según capacidad de almacenaje de la unidad y orden de compra.
LECHE	Martes y viernes de 7:30 a 10:30 horas, según capacidad de almacenaje de la unidad y orden de compra
DERIVADOS LACTEOS	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 8:30 horas
FRUTAS Y VEGETALES	Diario de 7:00 a 8:30 horas.
ABARROTES	Martes y viernes de 7:30 a 10:30 horas, según capacidad de almacenaje de la unidad y orden de compra.
PAN FRESCO	Acorde a la necesidad de la preparación y de la unidad, de 6:00 a 7:00 a.m. / de 11:00 a 12:00 p.m. / de 17:00 a 18:00 horas.
PAN DE CAJA	Dos veces por semana, martes y viernes de 9:00 a 10:00 horas
JUGOS Y CONCENTRADOS	Dos veces por semana, martes y viernes de 9:00 a 10:00 horas
TORTILLA DE MAÍZ	Acorde a la necesidad de la preparación y de la unidad, de 6:00 a 7:00 a.m. / de 11:00 a 12:00 p.m. / de 17:00 a 18:00 horas.

ANEXO

01

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor



Se deberán de apegar a los horarios que están establecidos SIN TOLERANCIAS.

Sin exceptuar días festivos y de acuerdo a la Orden de Compra

Para dar cumplimiento a la norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 "Practicas de Higiene y Sanitarias en la Preparación de Alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos", publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010, para la recepción en el almacén de víveres, el proveedor deberá entregar los alimentos en cajas para estibado, recipientes o envases especiales, conforme a las características del subgrupo de alimentos o productos, en condiciones adecuadas de higiene y presentación propias, así como del personal, el cual deberá de acreditar su persona con gafete de la empresa y del vehículo que lo transporte y hacer entregas a las Unidades usuarias.

El Instituto por conducto del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, o Nutriólogo(a) Dietista encargado del almacén y/o el auxiliar del almacén de víveres de la Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades, identificará y registrará la hora de recepción del aviso referido en el párrafo que antecede en consecuencia, se procederá a instruir al prestador de proveedor para que proceda al suministro y/o sustitución de los alimentos faltantes o a la cancelación de la orden de compra según corresponda

El Instituto por conducto del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, o Nutriólogo(a) Dietista encargado del almacén y/o el auxiliar del almacén de víveres de la Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades, identificará y registrará la hora de recepción, certificándose CON REGISTRO DE RELOJ CHECADOR, cerciorándose en conjunto con el proveedor, del aviso referido en el párrafo que antecede en consecuencia, se procederá a instruir al prestador de proveedor para que proceda al suministro y/o sustitución de los alimentos faltantes o a la cancelación de la orden de compra según corresponda

La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega serán a cargo del proveedor, así como el aseguramiento de los mismos, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto

Los gastos de transportación que se generen con motivo de la entrega de los bienes a "EL INSTITUTO", correrán por cuenta de "EL PROVEEDOR", quien se obliga a entregarlos en buen estado y en el tiempo y lugar establecido.

Los vehículos para transportar los alimentos deberán ser cerrados, o con cubierta o toldo que los protejan del clima, en los casos de productos cárnicos, pollo, pescado, así como los otros productos que por sus características requieran ser congelados y/o refrigerados, los vehículos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura. El sistema de refrigeración para la entrega deberá ser en vehículos isotérmicos, refrigerantes o frigoríficos que permitan mantener la temperatura de los

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

Created in PDF Editor

Created in Master PDF Editor



alimentos, se debe transportar a una temperatura no mayor a los 4°C para evitar la proliferación bacteriana.

Los bienes al momento de ser entregados por el proveedor, 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 contrato.

Por necesidades de esta UMAE, sin obligación adicional para éste, al mismo precio pactado inicialmente y previo acuerdo de las partes, se podrá modificar el lugar de entrega de los bienes, sin que esto signifique incremento de lugares de entrega.

El proveedor adjudicado deberá enviar vía correo electrónico a la dirección de correo [illegible] un informe mensual a más tardar el día último de cada mes, el inicial será del 1° al 25 de enero y los subsecuentes abarcan los días 26 al 25 del siguiente mes, conteniendo los montos y kilos, litros o piezas consumidos por artículo, en original y copia para acuse de recibo.

Cuando los alimentos 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:

A. Marca Comercial.
B. Nombre Genérico y Específico.
C. Fecha de Fabricación y Caducidad.
D. Nombre o Razón Social del Fabricante o distribuidor mayorista.
E. Nombre y Razón Social del Proveedor.
F. Fecha de Rebanado o Corte y
G. Peso Neto.

Los perecederos a entregar deberán invariablemente ser frescos (no congelados), y en el caso de los bienes industrializados, no podrán ser entregados vencidos, de acuerdo a la vigencia establecida en los marbetes.

Las notas de remisión deberán ser entregadas mecánicamente o electrónicamente por parte del proveedor para que estas sean legibles.

CANJE O DEVOLUCIÓN:

El Instituto, por conducto del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, el Nutricionista-Dietista encargado del almacén de víveres y/o el auxiliar del almacén de víveres podrá solicitar al proveedor, el canje o devolución de los bienes que presenten defectos a simple vista, especificaciones distintas a las establecidas en el contrato o sus

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor





anexos o vicios ocultos, debiendo notificar al proveedor el vicio o defecto [illegible] en que se haya percatado del vicio o defecto.

Son causas de devolución de los alimentos que suministre el proveedor [illegible] se encuentre en los siguientes supuestos:

- No reúnan las características físicas de calidad y presentación requeridas por el Instituto conforme a lo establecido de esta convocatoria
- No sean de las marcas contratadas
- Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. El excedente no será recibido
- Cuando no se encuentren incluidos en la Orden de Compra
- Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física, o que no sean entregados en cajas de estiba.

El Instituto rechazará los alimentos que suministre el proveedor, cuando se encuentren en los siguientes supuestos:

- No haber sido solicitados en la Orden de Compra o el formato ND-16.
- Cuando se cuente con aviso de cancelación por escrito, con anticipación a 12 horas.
- Cuando los bienes solicitados no arriben en el horario convenido.

El Instituto a través del Departamento de Nutrición y Dietética, podrá devolver los productos de cualquier grupo señalado de la **DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD** de esta convocatoria, al proveedor, por defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción, cuando se compruebe mediante dictamen que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las normas, existan alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá recibirlos y retirarlos de las instalaciones de la unidad, dentro de las 24 horas siguientes a la recepción.

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 devueltos por no cumplir con lo requerido, deberán ser canjeados dentro de el caso, durante el transcurso del día de entrega, antes de las 14:00 horas del cierre en la correspondiente Orden de Compra que los artículos corresponden a una devolución para canje.

Todos los gastos que se generen por motivo del canje o devolución, correrán por cuenta del proveedor, previa notificación de esta convocante.

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

Created with PDF Editor

Created in Master PDF Editor

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que se llegue a causar por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros.

CONDICIONES DE PAGO:

El pago se efectuará en pesos mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas, de acuerdo al "Procedimiento para la recepción, glosa y autorización de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, recuperación, cancelación, operación y control de fondos fijos" en que estos reúnan los 20 días naturales posteriores a aquel en que el proveedor presente en forma impresa y CFDI, siempre y cuando se cuente con la suficiencia presupuestal, así mismo con la documentación comprobatoria que acredite la entrega de los bienes y/o servicios conforme a los numerales cuarto y sexto del capítulo quinto, del Lineamientos de los lineamientos para promover la agilización de pago a los proveedores contenidos en el "Acuerdo por el que se emiten diversos Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios y de Obras Públicas y Servicios" relacionados con las facturas se presentara los siguientes documentos:

a. Original y copia de la factura que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indique los servicios prestados y el número de contrato, en su caso o número de la(s) orden(es) de compra, que amparan dichos servicios, sellada por el área de almacen, misma que deberán ser entregadas respectivamente en el Departamento de Planeación y Finanzas.

b. Original y copia de la factura y el archivo XML, que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indique los servicios prestados y el número de contrato o en su caso, el número de la(s) orden(es) de compra, que amparan dichos servicios, sellada por el área de almacen, misma que deberán ser entregadas respectivamente en el Departamento de Planeación y Finanzas de la:

UMAE	DIRECCION	HORARIO
Unidad Médica Alta Especialidad Hospital de Especialidades C.M.N.O.	Belisario Domínguez No. 1,000, Col. Independencia, C.P. 44340, Guadalajara Jalisco.	8:00 a 13:00 hrs.

c. En caso de que el proveedor presente su factura con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos del artículo 90 del Reglamento.

d. 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 la

Created in Master PDF Editor



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades Del Centro Medico Nacional de Occidente, Delegación Administrativa, Coordinación de Finanzas Ubicado en Belisario Domínguez No. 1,000 Sector Libertad Colonia Independencia C.P. 44340 Guadalajara, Jalisco, petición escrita indicando razón social, domicilio fiscal, número telefónico y fax, nombre completo del representante legal con facultades de cobro y su firma, número de cuenta de cheques, número de clave bancaria estandarizada, banco, sucursal y plaza, así como el número de proveedor asignado por el IMSS.

En caso de que el proveedor solicite el abono en una cuenta contratada con un banco diferente a los antes citados (interbancario), el IMSS realizará la instrucción de pago en la fecha de vencimiento del contrarecibo 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 o 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 del proveedor, que en el supuesto de que tenga penas líquidas 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.

Los proveedores que entreguen bienes al instituto, y que celebren contratos de cesión de derechos de cobro, deberán notificarlo al 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.

El pago de los bienes quedará condicionado proporcionalmente al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso.

LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

El licitante deberá acompañar a su propuesta técnica, la documentación que a continuación se relaciona:

GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
• CARNE ROJA • POLLO • PESCADO • EMBUTIDOS • HUEVO	• Copia de la constancia expedida al establecimiento del origen de las carnes con certificación tipo inspección federal (TIF) (reconocimiento que otorga la SAGARPA [ahora SADER], a través del "Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria" [SENASICA]) en el cual se acredita que la actividad certificada del establecimiento es para el sacrificio, desprese y/o distribución

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

Created with nosotros PDF Editor

Created in Master PDF Editor

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
DERIVADOS LACTEOS	de bovino, porcino y pollo, respectivamente, para el caso de [illegible] dicha constancia deberá acreditar que la actividad dedicada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves [pollo] y acreditar [illegible] los establecimientos, enunciativas mas no limitativas]. Además [illegible] con la última actualización del directorio de establecimientos TIF publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria [SENASICA] para constatar que la certificación de los establecimientos TIF se [illegible] proveedores se encuentre vigente. • Carta de respaldo en papel membretado del establecimiento [illegible] por el "Inspección Federal" [TIF] reconocido(a) que otorga la "AGADER" [ahora SADER], a través del "Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria" [SENASICA] y/o DISTRIBUIDOR PRIMARIO en donde [illegible] o se elaboren los productos que ofertan [cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos] dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente participación. Dicha carta deberá estar expedida por el productor o [illegible] conformación los productos que oferte. • Para el caso de Huevo, Derivados Lácteos y Embutidos, la carta de respaldo deberá estar expedida por el fabricante o productor de los productos que oferte, dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente participación.
FRUTAS Y VEGETALES	• Copia de la última hoja de la visita de verificación sanitaria [illegible] por la autoridad sanitaria, dicha visita debe corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita el participante en la primer viñeta de [illegible] que hace referencia a la calidad, en caso de no haber sido objeto de esta de verificación por la autoridad en los últimos 18 meses contados a partir a la fecha de presentación y apertura de proposiciones, deberá presentar copia del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento con el que se [illegible] ante la autoridad sanitaria con fecha del mismo año previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones (con [illegible] artículo 251 fracción V del reglamento de control sanitario de [illegible] y servicios). • Carta de respaldo membretada para el caso de alimentos perecederos (frutas y vegetales) dicha carta deberá estar expedida por el productor o distribuidor nacional de los productos que oferte dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente participación.
LECHE, ABARROTES, HUEVOS Y CONGELADOS, HELADOS Y PREVES	• Copia de la última hoja de la visita de verificación [illegible] por la autoridad sanitaria, dicha visita debe corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita el participante en la primer viñeta del rubro [illegible] correspondiente a la calidad, en caso de no haber sido objeto de [illegible] de verificación por la autoridad en los últimos 18 meses contados a partir a la fecha de presentación y apertura de proposiciones, deberá presentar copia del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento con el que [illegible]

2024
Felipe de Jesús Calderón Hinojosa
PGJ RT1

ANEXO

01

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 99 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
	que se ingresó ante la autoridad sanitaria con fecha no mayor [illegible] a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, artículo 258 fracción V del reglamento de control sanitario [illegible] servicios). • Carta de respaldo membretada para el caso de alimentos no perecederos (abarrotes, pulpa y concentrados) dicha carta deberá estar expedida por el fabricante o distribuidor mayorista de los productos y marcas que oferte dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente licitación • Para el caso de lácteos deberán presentar carta simple [illegible] especificando la marca que se oferte, dirigida a la convocante [illegible] nombre del participante
SAN FRISCO PAN DE CAJA TORTILLA DE MAIZ	• Copia de la última acta de la visita de verificación realizada por la autoridad sanitaria fecha visita debe corresponder al domicilio de la instalación en que acredita el licitante en la primer visita de verificación que tenga referencia a la calidad en caso de no haber sido objeto de dicha verificación por la autoridad en los últimos 18 meses contados a partir de la fecha de presentación y apertura de proposiciones, deberá presentar copia del último escrito de petición de visita de verificación con el documento con el que [illegible] que se ingresó ante la autoridad sanitaria con fecha no mayor a un año anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, fundamento artículo 258 fracción V del reglamento de control sanitario de productos y servicios). • Carta de respaldo membretada para el caso de pan y tortillas dicha carta deberá estar expedida por el productor o distribuidor mayorista de los productos y marcas que oferte dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente participante

GARANTÍAS.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES.

El licitante ganador, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del instituto, conforme a la fecha de cumplimiento de contrato el cual forma parte de esta convocatoria. *El porcentaje de la garantía será sobre el monto máximo del contrato.*

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato, únicamente podrá ser liberada mediante autorización que sea emitida por escrito, por parte del Instituto.



2024 Felipe Carrillo PUERTO

ANEXO

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

01

Creado con Nitro PDF Editor

Created in Master PDF Editor

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 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

PENAS CONVENCIONALES.

PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES ADJUDICADOS.

El Instituto aplicará penalizaciones del 1% diario por cada día de atraso en la entrega de los bienes, las que serán determinadas en función de los bienes que se hayan entregado con atraso y se aplicarán sobre los montos que deban pagarse por cada orden de reposición emitida, exclusivamente sobre el valor de lo entregado con atraso, de conformidad a lo establecido en el Artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

a) Cuando el licitante adjudicado entregue con atraso los bienes que se hayan solicitado en la orden de compra correspondiente, considerando entrega oportuna hasta 15 minutos posteriores al horario señalado en el presente contrato y con atraso en la entrega de los bienes después del minuto 16.
b) Cuando el licitante adjudicado no entregue los bienes que le hayan sido requeridos en la orden de compra correspondiente, dentro del horario y plazo señalado en el presente contrato.
c) Cuando el licitante adjudicado no reponga dentro del plazo señalado en el presente contrato, los bienes que la convocante haya solicitado para su canje o devolución.

El monto máximo de aplicación de la pena convencional no podrá ser superior a la parte proporcional que corresponda al porcentaje de la garantía de cumplimiento del contrato para cada partida o concepto.

Por ningún concepto la aplicación de penas convencionales podrá exceder el importe de la garantía de cumplimiento del contrato.

El licitante adjudicado, a su vez, autoriza a la convocante a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional señalada en el los párrafos anteriores, sobre los pagos que se deban de cubrir a este.

La convocante cancelará la demanda de uno o más partidas amparadas en el contrato cuando se acumulen tres incidencias. El Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética de la UMAE Hospital de Especialidades y/o el encargado del almacén o quien delegue funciones, o quien delegue funciones será el responsable de comunicar los incumplimientos en que ha incurrido el proveedor, debiendo agregar el monto de lo incumplido y las penalidades a que se hizo acreedor.

ANEXO

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

01

Created with PDFEditor

Created in Master PDF Editor

distribuidora
Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96 del Reglamento de [illegible] y de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, no se aceptarán [illegible] se pactan convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

ATENTAMENTE
"Seguridad y Solidaridad Social"

LN. MINERVA VARGAS TORRES
Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética

C.C.P. Archivo.

2024

GUADALAJARA , JALISCO A 3 DE ENERO DE 2025
ATENTAMENTE

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR ÚNICO Y/O REPRESENTANTE LEGAL
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.
NO. PROVEEDOR 0000131165

ANEXO
01

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

CALLE ISLA GUAYANA 2018 COL. JARDINES DE LA CRUZ GUADALAJARA JALISCO MEXICO C.P. 44950
TELS. 01 33 36 71 01 75 Y 01 33 36 71 99 44 E-MAIL distribuidoraandrea1@hotmail.com R.F.C. AFR120306 NT1

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor



TÉRMINOS Y CONDICIONES.

Justificación: Con la finalidad de generar la contratación de los víveres necesarios para proporcionar la alimentación a nuestros usuarios, tanto a los pacientes hospitalizados como a los trabajadores con derecho a alimentos, de esta UMAE Hospital de Especialidades CMNO.

Con una disponibilidad presupuestal de **$35´361,239.00 (treinta y cinco millones trecientos sesenta y un mil doscientos treinta y nueve pesos 00/100 M.N.)** de la cuenta 42060801 de víveres. Para Adjudicación directa que cubre el periodo del 01 de Enero al 31 de Marzo de 2025.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR

VIGENCIA DEL CONTRATO:

El presente contrato de víveres cuenta con vigencia del 01 de Enero al 31 de Marzo de 2025.

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS.

Los criterios que aplicarán el área solicitante y/o técnica para evaluar las proposiciones, se basarán en la información documental presentada por los participantes conforme al requerimiento el cual forma parte de la presente convocatoria y no se requerirá presentar muestras, observando para ello lo previsto en el artículo 36 de la Ley en lo relativo al criterio binario en virtud de que la convocante no requiere vincular las condiciones que deberán cumplir los proveedores con las características y especificaciones de los bienes a adquirir porque éstos se encuentran estandarizados en el mercado y el factor preponderante que considera para la adjudicación del contrato es el precio más bajo, cuya justificación obra en el expediente de contratación y 36 Bis, fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

La evaluación se realizará comparando entre sí, en forma equivalente, todas las condiciones ofrecidas explícitamente por los participantes.

No se considerarán las proposiciones, cuando la cantidad de los bienes ofertados sea menor al 100% de lo solicitado por el convocante.

No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas por la convocante, que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar los actos de

ANEXO 01

Creado con Master PDF Editor

la participación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las propuestas.

De conformidad a lo establecido en el artículo 39 Fracción III inciso D) del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público se informa los licitantes que una vez recibidas las proposiciones en la fecha, hora y lugar establecidos, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de licitación hasta su conclusión.

EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 36, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se procederá a evaluar técnicamente a las dos propuestas cuyo precio resulte ser el más bajo.

No obstante lo anterior, en el caso de que ambas propuestas sean descalificadas por encontrarse en alguno de los supuestos previstos en el numeral referente a los CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN de la presente convocatoria, se procederá a la evaluación de las propuestas restantes que previamente hayan sido aceptadas.

Para efectos de la evaluación, se tomarán en consideración los criterios siguientes:

A. Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados de esta convocatoria.

B. Se verificará documentalmente que los bienes ofertados, cumplan con las especificaciones técnicas y requisitos solicitados de esta convocatoria, así como con aquellos que resulten de la junta de aclaraciones.

C. Se verificará la congruencia de los catálogos e instructivos que presenten los participantes con lo ofertado en la propuesta técnica.

D. En general, el cumplimiento de las propuestas conforme a los requisitos establecidos en la convocatoria.

E. Para efectos de esta participación, cada grupo de alimentos se considera un solo grupo, mismo que es indivisible y se compone de todos y cada uno de los bienes descritos en los renglones, claves y cantidades del requerimiento Anexo número 4 (cuatro) de esta convocatoria.

F. No se considerarán las proposiciones, cuando la cantidad de los bienes ofertados sea menor al 100% del subgrupo que va a participar, de lo solicitado por el convocante.

Created in Master PDF Editor



INFORMACIÓN SOBRE LOS BIENES OBJETO DE ESTA PARTICIPACIÓN.

DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD

GRUPO
1. Carnes rojas
2. Pollo
3. Pescado
4. Embutidos
5. Huevo
6. Leche
7. Derivados lácteos
8. Frutas y vegetales
9. Abarrotes
10. Pan fresco
11. Pan de caja
12. Jugos y concentrados
13. Tortilla de maíz

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados, se contempla en el Requerimiento y el Anexo Técnico, el cual forma parte integrante de esta convocatoria, y en el Cuadro Básico Institucional de Alimentos Diciembre de 2024.

Los participantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en esta convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando, así como cumplir con las especificaciones del Requerimiento, Anexo Técnico y del Cuadro Básico Institucional de Alimentos Diciembre de 2024.

CALIDAD:

Los participantes deberán acompañar a su propuesta técnica los documentos siguientes en copia simple:

ANEXO

01

Creado con Master PDF Editor



- Aviso de Funcionamiento y las modificaciones realizadas en su caso a nombre del Licitante donde ampare los giros en los que desea participar, así como la actividad que desempeña en su establecimiento el cual deberá corresponder al domicilio donde funciona u opera.

- Presentar análisis microbiológicos de por lo menos el 50% de los productos que conforman el grupo en el que participe de los siguientes:

GRUPO
1. Carnes rojas
2. Pollo
3. Pescado
4. Embutidos
5. Huevo
6. Leche
7. Derivados lácteos
8. Frutas y vegetales
9. Abarrotes
10. Pan fresco
11. Pan de caja
12. Jugos y concentrados
13. Tortilla de maíz

En caso de que se solicite leche ultrapasteurizada se deben presentar los resultados de análisis microbiológicos.

En el caso de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados deben contener No. de Lote, Marca, Fecha de caducidad y Unidad de presentación, de acuerdo con la norma mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018 "Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración", publicada en el DOF el 09 de Agosto de 2018. Los análisis microbiológicos de los alimentos y bebidas no alcohólicas deben coincidir con las marcas y presentaciones ofertadas en la propuesta técnica.

Created in Master PDF Editor



- Presentar resultados de estudios clínicos realizados por un laboratorio, al personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los víveres en las Unidades Médicas, cuyos resultados deben incluir: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, coprocultivo, química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática y lecho ungueal (cultivo de uñas y manos); dentro del año a participar a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho(s) laboratorio(s), en la cual se indique que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico.

  Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010, en su numeral 5.12.1 que a la letra dice:

  > *"Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido", y se acreditarán con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el presente numeral.*

- Presentar Inspección Sanitaria y monitoreo ambientales del establecimiento donde opera el participante que acredita en el inciso I, en su caso de las cámaras de refrigeración, así como de los vehículos de reparto realizados con base a la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010, debiendo cumplir con el 100% de dicha Norma. Los informes y monitoreo deberán estar realizados por laboratorio(s), dentro del mismo año de la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de dicho(s) laboratorio(s).

- Presentar contrato celebrado entre el participante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de control de plagas, con programa calendarizado mensualmente para el año 2025, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente al año previo a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el participante y acredita en el inciso I del presente numeral, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta técnica, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de

ANEXO

los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFEST y la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010. Además, los licitantes deben presentar el contrato y programa de sanitización de su establecimiento y parque vehicular para prevenir la propagación del Coronavirus SARS COV-2 COVID-19.

Para las partidas o grupos señaladas a participar, deberán de apegarse a lo indicado en las Normas Oficiales Mexicanas, el cual forma parte de esta convocatoria y a las especificaciones del Cuadro Básico Institucional de Alimentos Diciembre de 2024, el cual podrá consultar en la página de Internet http://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/pdf/cuadros-basicos/CUADRO-DE-ALIMENTOS-DEL-IMSS.pdf, que les corresponda.

Todos los alimentos preenvasados que sean suministrados al Instituto deberán cumplir con las especificaciones generales de etiquetado que marca la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSAI-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010.

Adicionalmente, deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad de que los productos que se ofrezcan cumplen con la norma NOM-251-SSAI-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010.

En el caso del grupo que maneje marcas, las proposiciones deberán incluir las marcas que se oferten.

Cuando los alimentos sean suministrados en rebanadas 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:

Grupo	Descripción
A) Marca Comercial	B) Fecha de fabricación y caducidad
C) Nombre Genérico	D) Nombre y Razón Social del Fabricante o distribuidor mayorista

Created in Master PDF Editor



E) Nombre y Razón Social del Proveedor	F) Fecha de Rebanado o Corte
G) Peso Neto	

El Instituto podrá tomar muestras selectivas de los alimentos que entrega el proveedor para la realización de estudios analíticos a fin de comprobar la calidad de los productos que no detecta en la inspección visual, cuyo costo será cubierto por el proveedor.

Las muestras no serán devueltas ni serán consideradas como parte de entregas ni como anticipo de entregas el cargo de las muestras lo absorberá el participante, ya que estas serán utilizadas para elaboración de alimentos.

Todos los alimentos pre envasados que sean suministrados a "EL INSTITUTO" deberán cumplir con las especificaciones generales de etiquetado que marca la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria", publicada en el DOF el 05 de abril de 2010, y que tuvo una modificación la cual fue publicada en el DOF el 27 de marzo de 2020, lo anterior deberá manifestarlo en una carta bajo protesta de decir verdad.

NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES:

Bajo ninguna circunstancia podrán ser negociadas las condiciones asentadas en esta convocatoria o las proposiciones presentadas por los participantes. De acuerdo a lo que establece el Artículo 26 séptimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE O DEVOLUCIÓN.

PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA:

Las Órdenes de Compra serán emitidas según corresponda por:

- La Unidad Solicitante por conducto del Jefe de Departamento, el Nutricionista-Dietista encargado del almacén y/o el auxiliar del almacén de víveres del Departamento Nutrición y Dietética de la Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades; sito en Belisario Domínguez No. 1000, Sector Libertad, Colonia Independencia, C.P. 44340, Guadalajara, Jalisco.

Created with Wondershare PDFelement



Con una anticipación de 8 (ocho) días naturales previos a la entrega de los bienes y notificadas al proveedor personalmente dentro de este periodo.

a) El proveedor se obliga a recoger las ORDENES DE COMPRA, en el Departamento de Nutrición y Dietética, que serán emitidas con una anticipación de 8 días naturales previos a la entrega de los bienes las cuales será responsabilidad y obligación de recibir personalmente por el proveedor debiendo acusar de recibo (nombre, firma y fecha).

b) Las Órdenes de Compra invariablemente serán mecanizadas por partida o grupo de alimentos.

El proveedor entregara los bienes en el almacén de Víveres de la UMAE Hospital de Especialidades, sito en Belisario Domínguez No. 1,000 Colonia Independencia Sector Libertad C.P. 44340 en Guadalajara Jalisco en los plazos señalados en esta convocatoria y que se haya establecido en el contrato abierto de suministro.

Las Órdenes de Compra invariablemente serán mecanizadas de acuerdo al Sistema P.L.A.C.A. Se anexará cuando se requiera la ND-15 Solicitud al Proveedor (Hospitales y Unidades Médicas) por partida o grupo de alimentos. La entrega de los bienes se realizará conforme a la fecha indicada en los documentos antes señalados.

El participante ganador podrá entregar los bienes antes del vencimiento del plazo establecido para tal efecto, previa conformidad del área solicitante y adquiriente.

Cuando el proveedor por causa de fuerza mayor, ajenas a su voluntad, no pueda suministrar uno o algunos de los alimentos solicitados, deberá notificar telefónicamente al teléfono 013 33 36 68 30 00 ext. 31352 con 24 horas de anticipación a la entrega programada y por escrito al Departamento de Nutrición y Dietética sito en Belisario Domínguez No. 1,000 Colonia Independencia Sector Libertad C.P. 44340 en Guadalajara Jalisco, a fin de que el área usuaria pueda realizar la sustitución de productos de acuerdo a la necesidad
En el caso de que el participante adjudicado no cumpla con los tiempos establecidos en el párrafo anterior el Instituto podrá adquirir los bienes solicitados con otro proveedor a fin de cubrir sus necesidades debiendo pagar el proveedor la diferencia que resulte del precio propuesto por el proveedor y el precio del bien adquirido por el instituto.

El Instituto por conducto del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, el Nutricionista-Dietista encargado del almacén y/o del auxiliar del almacén de víveres de la Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades, identificará y registrará la hora de recepción del aviso referido en el párrafo que antecede en consecuencia, se procederá a instruir al prestador de proveedor para que proceda al suministro y/o sustitución de los alimentos faltantes o a la cancelación de la orden de compra según corresponda.

Created in Master PDF Editor



El Instituto por conducto del Jefe de Departamento de Nutrición, el Nutricionista-Dietista encargado del almacén y/o auxiliar del almacén de víveres, podrá solicitar la cancelación de la entrega de alguno o algunos de los alimentos por entregar, con una anticipación mínima de 12 horas previas a la fecha de entrega de los productos.

No se otorgarán ampliación a los plazos de los días determinados para la entrega y que se establezcan en el contrato.

CONDICIONES DE ENTREGA:

Los proveedores deberán surtir diariamente de lunes a domingo, y los horarios de entrega serán:

CALENDARIO DE APROVISIONAMIENTO PARA VIVERES

GRUPO	DIA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD
CARNES ROJAS	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 8:30 horas.
POLLO	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 8:30 horas.
PESCADO	Diario de 7:00 a 8:30 horas.
EMBUTIDOS	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 8:30 horas.
HUEVO	Martes y viernes de 7:30 a 10:30 horas, según capacidad de almacenaje de la unidad y orden de compra.
LECHE	Martes y viernes de 7:30 a 10:30 horas, según capacidad de almacenaje de la unidad y orden de compra.
DERIVADOS LACTEOS	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 8:30 horas.
FRUTAS Y VEGETALES	Diario de 7:00 a 8:30 horas.
ABARROTES	Martes y viernes de 7:30 a 10:30 horas, según capacidad de almacenaje de la unidad y orden de compra.
PAN FRESCO	Acorde a la necesidad de la preparación y de la unidad, de 6:00 a 7:00 a.m. / de 11:00 a 12:00 p.m. / de 17:00 a 18:00 horas.
PAN DE CAJA	Dos veces por semana martes y viernes de 9:00 a 10:00 horas.
JUGOS Y CONCENTRADOS	Dos veces por semana martes y viernes de 9:00 a 10:00 horas.
TORTILLA DE MAÍZ	Acorde a la necesidad de la preparación y de la unidad, de 6:00 a 7:00 a.m. / de 11:00 a 12:00 p.m. / de 17:00 a 18:00 horas.

Creado in PDF Editor



Se deberán de apegar a los horarios que están establecidos SIN TOLERANCIAS.

Sin exceptuar días festivos y de acuerdo a la Orden de Compra.

Para dar cumplimiento a la norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos", publicada en el DOF el 01 de marzo de 2010, para la recepción en el almacén de víveres, el proveedor deberá entregar los alimentos en cajas para estiva de plástico, recipientes o envases especiales, conforme a las características del subgrupo de alimentos o productos, en condiciones adecuadas de higiene y presentación propuestos, así como del personal, el cual deberá de acreditar su persona con gafete de la empresa y del vehículo que lo transporte y hacer entregas a las Unidades usuarias.

El Instituto por conducto del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, el Nutricionista-Dietista encargado del almacén y/o el auxiliar del almacén de víveres de la Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades, identificará y registrará la hora de recepción del aviso referido en el párrafo que antecede en consecuencia, se procederá a instruir al prestador de proveedor para que proceda al suministro y/o sustitución de los alimentos faltantes o a la cancelación de la orden de compra según corresponda.

El Instituto por conducto del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética, el Nutricionista-Dietista encargado del almacén y/o el auxiliar del almacén de víveres de la Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades, identificará y registrará la hora de recepción, certificándose CON REGISTRO DE RELOJ CHECADOR, cerciorándose en conjunto con el proveedor; del aviso referido en el párrafo que antecede en consecuencia, se procederá a instruir al prestador de proveedor para que proceda al suministro y/o sustitución de los alimentos faltantes o a la cancelación de la orden de compra según corresponda.

La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega serán a cargo del proveedor, así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

Los gastos de transportación que se generen con motivo de la entrega de los bienes a "EL INSTITUTO", correrán por cuenta de "EL PROVEEDOR", quien se obliga a entregarlos en buen estado y en el tiempo y lugar establecido.

Los vehículos para transportar los alimentos deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, pollo, pescado, así como los otros productos que por sus características requieran ser congelados y/o refrigerados, los vehículos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura. El sistema de refrigeración para la entrega deberá ser en vehículos isotérmicos, refrigerantes o frigoríficos que permitan mantener la temperatura de los

Created in Nitro PDF Editor



alimentos; se debe transportar a una temperatura no mayor a los 4°C para evitar la proliferación bacteriana.

Los bienes al momento de ser entregados por el proveedor, 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 contrato.

Por necesidades de esta UMAE, sin obligación adicional para éste, al mismo precio pactado inicialmente y previo acuerdo de las partes, se podrá modificar el lugar de entrega de los bienes, sin que esto signifique incremento de lugares de entrega.

El proveedor adjudicado deberá enviar vía correo electrónico a la dirección de correo minerva.vargas@imss.gob.mx y eduardo.gonzaleze@imss.gob.mx un informe mensual, a más tardar el día ultimo de cada mes, el inicial será del 1° al 25 de enero y los subsecuentes abarcan los días 26 al 25 del siguiente mes, conteniendo los montos y kilos, litros o piezas consumidos por artículo, en original y copia para acuse de recibo.

Cuando los alimentos 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:

A. Marca Comercial.
B. Nombre Genérico y Específico.
C. Fecha de Fabricación y Caducidad.
D. Nombre o Razón Social del Fabricante o distribuidor mayorista
E. Nombre y Razón Social del Proveedor.
F. Fecha de Rebanado o Corte y
G. Peso Neto.

Los perecederos a entregar deberán invariablemente ser frescos (no congelados), y en el caso de los bienes industrializados, no podrán ser entregados vencidos, de acuerdo a la vigencia establecida en los marbetes.

Las notas de remisión deberán ser entregadas mecánicamente o electrónicamente por parte del proveedor para que estas sean legibles.

CANJE O DEVOLUCIÓN:

El Instituto, por conducto del jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, el Nutricionista-Dietista encargado del almacén de víveres y/o el auxiliar del almacén de víveres podrá solicitar al proveedor, el canje o devolución de los bienes que presenten defectos a simple vista, especificaciones distintas a las establecidas en el contrato o sus

Created in Master PDF Editor

anexos o vicios ocultos, debiendo notificar al proveedor el vicio o defecto al momento en que se haya percatado del vicio o defecto.

Son causas de devolución de los alimentos que suministre el proveedor cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

- No reúnan las características físicas de calidad y presentación requeridas por el Instituto conforme a lo establecido de esta convocatoria.
- No sean de las marcas contratadas.
- Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).
- Cuando no se encuentren incluidos en la Orden de Compra.
- Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física, o que no sea entregado en cajas de estiba.

El Instituto rechazará los alimentos que suministre el proveedor, cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

- No haber sido solicitados en la Orden de Compra o el formato ND-*15.*
- Cuando se cuente con aviso de cancelación por escrito, con anticipación a 12 horas.
- Cuando los bienes solicitados no arriben en el horario convenido.

El Instituto a través del Departamento de Nutrición y Dietética, podrá devolver los productos de cualquier grupo señalado de la **DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD** de esta convocatoria, al proveedor, por defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción, cuando se compruebe mediante dictamen que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las normas, este sufra alteraciones físico-químicas. El proveedor deberá recibirlos y retirarlos de las instalaciones de la unidad, dentro de las 24 horas siguientes a la recepción.

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 devueltos por no cumplir con lo requerido, deberán ser canjeados según sea el caso, durante el transcurso del día de entrega, antes de las 14:00 horas indicando en la correspondiente Orden de Compra que los artículos corresponden a una devolución para canje.

Todos los gastos que se generen por motivo del canje o devolución, correrán por cuenta del proveedor, previa notificación de esta convocante.

Created in Master PDF Editor

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.

CONDICIONES DE PAGO:

El pago se efectuará en pesos mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas, de acuerdo al "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para tramite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos" sin que estos rebasen los 20 días naturales posteriores a aquel en que el proveedor presente en forma impresa el CFDI, siempre y cuando se cuente con la suficiencia presupuestal, así como con la documentación comprobatoria que acredite la entrega de los bienes y/o servicios, conforme a los numerales cuarto y sexto del capítulo quinto, del intitulado, de los lineamientos para promover la agilización de pago a los proveedores contenidos en el "Acuerdo por el que se emiten diversos Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios y de Obras Publicas y Servicios" relacionados con las mismas. Se presentara los siguientes documentos:

a. Original y copia de la factura que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indique los servicios prestados y el número de contrato, en su caso, el número de la(s) orden(es) de compra, que amparan dichos servicios, sellada por el área de almacén, misma que deberán ser entregadas respectivamente en el Departamento de Planeación y Finanzas.

b. Original y copia de la factura y el archivo XML que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indique los servicios prestados y el número de contrato, en su caso, el número de la(s) orden(es) de compra, que amparan dichos servicios, sellada por el área de almacén, misma que deberán ser entregadas respectivamente en el Departamento de Planeación y Finanzas de la:

UMAE	DIRECCION	HORARIO
Unidad Médica Alta Especialidad Hospital de Especialidades C.M.N.O.	Belisario Domínguez No. 1,000, Col. Independencia, C.P. 44340, Guadalajara Jalisco.	8:00 a 13:00 hrs.

c. En caso de que el proveedor presente su factura con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos del artículo 90 del Reglamento.

d. 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 la



Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades Departamento de Finanzas Ubicado en Belisario Domínguez No. 1,000 Sector Libertad Colonia Independencia C.P. 44340 Guadalajara, Jalisco, petición escrita indicando: razón social, domicilio fiscal, número telefónico y fax, nombre completo del apoderado legal con facultades de cobro y su firma, número de cuenta de cheques (número de clave bancaria estandarizada), banco, sucursal y plaza, así como, número de proveedor asignado por el IMSS.

En caso de que el proveedor solicite el abono en una cuenta contratada en un banco diferente a los antes citados (interbancario), el IMSS realizará la instrucción de pago en la fecha de vencimiento del contrarecibo 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 del proveedor, que en el supuesto de que tenga cuentas líquidas 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.

Los proveedores que entreguen bienes al Instituto, y que celebren contratos de cesión de derechos de cobro, deberán notificarlo al 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

El pago de los bienes quedará condicionado proporcionalmente al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso.

LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

El licitante deberá acompañar a su propuesta técnica, la documentación que a continuación se señala:

GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
- CARNE ROJA - POLLO - PESCADO - EMBUTIDOS - HUEVO	• Copia de la constancia expedida al establecimiento del origen de las carnes con certificación tipo inspección federal (TIF) (reconocimiento que otorga la SAGARPA [ahora SADER], a través del "Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria" [SENASICA]) en la cual se acredite que la actividad certificada del establecimiento es para el sacrificio, corte y/o deshuese



Created in Master PDF Editor



GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
- DERIVADOS LÁCTEOS	de bovino, porcino y pollo, respectivamente. para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo las actividades de los establecimientos, enunciativas mas no limitativas). Además, deberá presentar la última actualización del directorio de establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para comprobar que la certificación de los establecimientos TIF de sus proveedores se encuentran vigentes. • Carta de respaldo en papel membretado del establecimiento "Tipo de Inspección Federal" (TIF) (reconocimiento que otorga la SAGARPA (ahora SADER), a través del **"Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria"** (SENASICA)) y/o DISTRIBUIDOR PRIMARIO de donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos) **dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente participación.** Dicha carta deberá estar expedida por el productor o fabricante conforme con los productos que oferte. • Para el caso de Huevo, Derivados Lácteos y Embutidos, la carta de respaldo deberá estar expedida por el fabricante o productor de los productos y marcas que oferte, **dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente participación.**
- FRUTAS Y VEGETALES	• Copia de la última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria, dicha visita debe corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita el participante en la primer viñeta del numeral 7.3. que hace referencia a la calidad, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en los últimos 18 meses contados previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones, deberá presentar copia del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con fecha del mismo año previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones. (fundamento artículo 255 fracción v del reglamento de control sanitario de productos y servicios). • Carta de respaldo membretada para el caso de alimentos perecederos (frutas y vegetales) dicha carta deberá estar expedida por el productor o distribuidor mayorista de los productos que oferte, dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente participación.
- LECHE - ABARROTES - JUGOS Y CONCENTRADOS - HELADOS Y NIEVES	• Copia de la última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. dicha visita debe corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita el participante en la primer viñeta del numeral 7.3. perteneciente a la calidad, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en los últimos 18 meses contados previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones, deberá presentar copia del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe

Created in Master PDF Editor



GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
	que se ingresó ante la autoridad sanitaria con fecha no mayor a 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones. (fundamento artículo 255 fracción v del reglamento de control sanitario de productos y servicios) • Carta de respaldo membretada para el caso de alimentos no perecederos (abarrotes, jugos y concentrados) dicha carta deberá estar expedida por el fabricante o distribuidor mayorista de los productos y marcas que oferte, dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente participante. • Para el caso de Leche, deberán presentar carta respaldo del fabricante especificando la marca que se oferte, dirigida a la convocante con el número y nombre del participante.
- PAN FRESCO - PAN DE CAJA - TORTILLA DE MAÍZ	• Copia de la última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. dicha visita debe corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita el licitante en la primer viñeta del numeral 7.3. que hace referencia a la calidad, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en los últimos 18 meses contados previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones, deberá presentar copia del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con fecha no mayor a 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones. (fundamento artículo 255 fracción v del reglamento de control sanitario de productos y servicios). • Carta de respaldo membretada para el caso de pan y tortillas dicha carta deberá estar expedida por el productor o distribuidor mayorista de los productos y marcas que oferte, dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente participante.

GARANTÍAS.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES:

El licitante ganador, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto, conforme a la fianza de cumplimiento de contrato el cual forma parte de esta convocatoria. *El porcentaje de la garantía será sobre el monto máximo del contrato.*

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato, únicamente podrá ser liberada mediante autorización que sea emitida por escrito, por parte del Instituto.

Creado in Master PDF Editor



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 Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

PENAS CONVENCIONALES.

PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES ADJUDICADOS:

El Instituto aplicará penalizaciones del 1% diario por cada día de atraso en la entrega de los bienes, las que serán determinadas en función de los bienes que se hayan entregado con atraso y se aplicarán sobre los montos que deban pagarse por cada orden de reposición emitida; exclusivamente sobre el valor de lo entregado con atraso, de conformidad a lo establecido en el Artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

a) Cuando el **licitante adjudicado** entregue con atraso los bienes que le hayan sido requeridos en la orden de compra correspondiente; considerando entrega oportuna hasta 15 minutos posteriores al horario señalado en el presente contrato y con atraso en la entrega de los bienes después del minuto 16.
b) Cuando el **licitante adjudicado** no entregue los bienes que le hayan sido requeridos en la orden de compra correspondiente, dentro del horario y plazo señalado en el presente contrato.
c) Cuando el **licitante adjudicado** no reponga dentro del plazo señalado en el presente contrato, los bienes que la **convocante** haya solicitado para su canje o devolución.

El monto máximo de aplicación de la pena convencional no podrá ser superior a la parte proporcional que corresponda al porcentaje de la garantía de cumplimiento del contrato para cada partida o concepto.

Por ningún concepto la aplicación de penas convencionales podrá exceder el importe de la garantía de cumplimiento del contrato.

El licitante adjudicado a su vez, autoriza a la convocante a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional señalada en el los párrafos anteriores, sobre los pagos que se deban de cubrir a este.

La convocante cancelará la demanda de uno o más partidas amparadas en el contrato, cuando se acumulen tres incidencias. El Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética de la UMAE Hospital de Especialidades y/o el encargado del almacén a quien delegue funciones, a quien delegue funciones será el responsable de comunicar los incumplimientos en que ha incurrido el proveedor, debiendo agregar el monto de lo incumplido y las penalidades a que se hizo acreedor.

ANEXO



Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

Atentamente
"Seguridad y Solidaridad Social"

L.N. MINERVA VARGAS TORRES
Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética

C.C.P. Minutario

Created in Master PDF Editor

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DIRECCION DE FINANZAS
UNIDAD DE OPERACIÓN FINANCIERA
DELEGACIÓN Jalisco
DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO

FOLIO: 0000001299-2025

[ ] Dictamen de Inversión

[X] Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante: 14 Jalisco

141901 H Especialidades Oblatos UMAE

150200 Depto. Abastecimientos UMAE

Concepto: REF ABA/OCAS/22/876/2024 DE FECHA 29/11/2024 A FIN DE INICIAR PROCESOS DE LIC. ANTICIPADA 2025 (REQ.27-ENE-MZO2025- EMBUTIDOS) CTA. 42060801 VIVERES, UMAE HE CMNO

Fecha Elaboración: 03/12/2024

Total Comprometido (en pesos): $ 243,103.52

Cuenta: 42060801 Viveres Unidad de Información: 141901 Centro de Costos: 200209

Partida Presupuestaria SHCP: 22102 Productos alimenticios para personas derivado de la prestaci

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
243.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
23,403.9	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

El presente documento de existencia de respaldo presupuestario se emite en términos de lo señalado en el numeral 7.5.9.4 de la Norma Presupuestaria del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), y de lo establecido en el artículo 8°, 144 y 148 del Reglamento Interior del IMSS, es responsabilidad del área solicitante el destino y aplicación de los recursos. También se informa que este documento únicamente tendrá validez para el ejercicio fiscal en curso, y que con base en la revisión que se efectuó en el Sistema Financiero PREI-Millenium, en el Módulo de Control de Compromisos, en la combinación unidad de información y centro de costos, los montos señalados quedan comprometidos para dar inicio a las gestiones de adquisición de bienes y servicios con base al marco normativo vigente.

ATENTAMENTE

LUIS MEDINA MALDONADO

LUIS MEDINA MALDONADO

DIA	MES	AÑO

DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No. _____

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS) : $ _____ .00

SE EMITE SUJETO A LAS CIFRAS DEFINITIVAS QUE APRUEBE LA H. CÁMARA DE DIPUTADOS PARA EL IMSS. RAZÓN POR LA CUAL EL IMPORTE DEBERÁ RATIFICARSE UNA VEZ QUE SE TENGA EL PRESUPUESTO APROBADO PARA EL EJERCICIO 2025.

Clave: 6170-009-001

ANEXO

02

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DIRECCION DE FINANZAS
UNIDAD DE OPERACIÓN FINANCIERA
DELEGACIÓN Jalisco
ANEXO A: DETALLE DE LINEAS DEL DICTAMEN

Fecha Ejec: 04-DEC-2024
Hora: 10:04 AM
ID Reporte: IMKK004

UN: IMSSR NRO DICTAMEN: 0000001299-2025 FECHA DICTAMEN: 03/12/2024

Nro Linea	Cuenta Contable	Centro de Costo	Unidad de Explotación	Unidad de Información	Proyecto	Fecha de Presupuesto	Importe Original	Importe Definitivo
1	42060801	200209	14	141901	N/A	01/01/2025	243,103.52	243,103.52
TOTALES							243,103.52	243,103.52

ANEXO

0 2

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

Berkley México
a Berkley Company

COMPROBANTE DIGITAL
DE FIANZA

CUMPLIMIENTO PROVEEDURÍA
CNSF-F0025-0012-2023

NÚMERO DE FIANZA	FECHA DE EXPEDICIÓN	MONTO DE FIANZA	MONTO DE MOVIMIENTO
BKY-1002-0237754	17/01/2025	22,107.00	22,107.00

Berkley International Compañía de Garantías México, S.A. de C.V., en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal a través de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta por la suma de:

$ 22,107.00 (***VEINTIDOS MIL CIENTO SIETE PESOS 00/100 MN***)

AFIANZADORA:
DENOMINACIÓN SOCIAL: BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. EN LO SUCESIVO LA "AFIANZADORA"
DOMICILIO: AVENIDA SANTA FE 495, PISO 19 OFICINA 1901, CRUZ MANCA,
CUAJIMALPA DE MORELOS, CP 05349, CDMX MÉXICO.
AUTORIZACIÓN DEL GOBIERNO FEDERAL PARA OPERAR: 06-C00-22100/24502, DE FECHA 29 DE MAYO DEL 2017

BENEFICIARIA:
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
DOMICILIO BELISARIO DOMINGUEZ NO. 1000, SECTOR LIBERTAD, C.P. 44340, COLONIA INDEPENDENCIA EN LA CIUDAD DE GUADALAJARA, JALISCO.
EL MEDIO ELECTRÓNICO, POR EL CUAL SE PUEDA ENVIAR LA FIANZA A "LA CONTRATANTE" Y A "LA BENEFICIARIA": marcela.huertaheras@imss.gob.mx Y jorge.famoso@imss.gob.mx

FIADO (S):
NOMBRE O DENOMINACIÓN SOCIAL: ANDREA FRUIT COMPANY, S.A. DE C.V
RFC: AFR120306NT1
DOMICILIO: CALLE ISLA GUAYANA NUMERO 2018, FRACCIONAMIENTO JARDINES DE LA CRUZ, SEGUNDA SECCION, C.P. 44950, EN GUADALAJARA, JALISCO.

DATOS DE LA PÓLIZA:
NÚMERO: BKY-01002-0237754
MONTO AFIANZADO: $22,107.00 (VEINTIDOS MIL CIENTO SIETE PESOS 00/100 M.N.). SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO
MONEDA: PESOS MEXICANOS.
FECHA DE EXPEDICIÓN: 17 DE ENERO DE 2025.
OBLIGACIÓN GARANTIZADA: EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL CONTRATO EN LOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PRIMERA DE LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA.
NATURALEZA DE LAS OBLIGACIONES: INDIVISIBLE DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO.
LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA SERÁ INDIVISIBLE Y EN CASO DE PRESENTARSE ALGÚN INCUMPLIMIENTO SE HARÁ EFECTIVA POR EL MONTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES GARANTIZADAS
DATOS DEL CONTRATO O PEDIDO, EN LO SUCESIVO EL "CONTRATO":
NÚMERO ASIGNADO POR "LA CONTRATANTE": INTERNO 050GYR020N01325-013-00 SISTEMA D5M0001

LINEA DE VALIDACIÓN: LÍNEA DE VALIDACIÓN: [redacted]

ANEXO
03

DIANA JAVERIA INZUNZA GIL
SUBDIRECTOR COMERCIAL

SELLO DIGITAL: [redacted]

+J5FzRSKyz4QBew==

De conformidad con lo establecido dentro del artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, la afianzadora podrá utilizar medios electrónicos para pactar operaciones y prestación de servicios de la misma y el uso de los medios de identificación que se establezcan conforme a lo previsto por este artículo, en sustitución de la firma autógrafa producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, en consecuencia, tendrán el mismo valor probatorio.

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: LINEA DE VALIDACION, SELLO DIGITAL .
Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

Berkley México
a Berkley Company

COMPROBANTE DIGITAL
DE FIANZA

CUMPLIMIENTO PROVEEDURÍA
CNSF-F0025-0012-2023

NÚMERO DE FIANZA	FECHA DE EXPEDICIÓN	MONTO DE FIANZA	MONTO DE MOVIMIENTO
BKY-1002-0237754	17/01/2025	22,107.00	22,107.00

Berkley International Compañía de Garantías México, S.A. de C.V., en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal a través de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta por la suma de:

$ 22,107.00 (***VEINTIDOS MIL CIENTO SIETE PESOS 00/100 MN***)

PERIODO DEL 10 DE ENERO DE 2025 AL 31 DE MARZO DE 2025
OBJETO: ADQUISICION DE VIVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 "EMBUTIDOS"
MONTO DEL CONTRATO: $221,070.00 (DOSCIENTOS VEINTIUN MIL SETENTA PESOS 00/100 M.N.) SIN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO
MONEDA: PESOS MEXICANOS.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 17 DE ENERO DE 2025.
TIPO: ADQUISICIONES,
OBLIGACIÓN CONTRACTUAL PARA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO: INDIVISIBLE DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO
PROCEDIMIENTO AL QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA HACERLA EFECTIVA: EL PREVISTO EN EL ARTÍCULO 279 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.
COMPETENCIA Y JURISDICCIÓN: PARA TODO LO RELACIONADO CON LA PRESENTE PÓLIZA, EL FIADO, EL FIADOR Y CUALESQUIER OTRO OBLIGADO, ASÍ COMO "LA BENEFICIARIA", SE SOMETERÁN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES FEDERALES DE GUADALAJARA, JALISCO RENUNCIANDO AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLE EN RAZÓN DE SU DOMICILIO O POR CUALQUIER OTRA CAUSA.
LA PRESENTE FIANZA SE EXPIDE DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 48, FRACCIÓN II Y ÚLTIMO PÁRRAFO, Y ARTÍCULO 49, FRACCIÓN II, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y 103 DE SU REGLAMENTO.

VALIDACIÓN DE LA FIANZA EN EL PORTAL DE INTERNET, DIRECCIÓN ELECTRÓNICA WWW.AMIG.ORG.MX

NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA AFIANZADORA O ASEGURADORA; DIANA JAVERIA INZUNZA GIL.

CLÁUSULAS GENERALES A QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIO, OBRA PÚBLICA O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA.

PRIMERA. - OBLIGACIÓN GARANTIZADA.
ESTA PÓLIZA DE FIANZA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL "CONTRATO" A QUE SE REFIERE ESTA PÓLIZA Y EN SUS CONVENIOS MODIFICATORIOS QUE SE HAYAN REALIZADO O A LOS ANEXOS DEL MISMO, CUANDO NO REBASEN EL PORCENTAJE DE AMPLIACIÓN INDICADO EN LA CLÁUSULA SIGUIENTE, AÚN Y CUANDO PARTE DE LAS OBLIGACIONES SE SUBCONTRATEN.

LINEA DE VALIDACIÓN: LÍNEA DE VALIDACIÓN: [redacted]

ANEXO
03

DIANA JAVERIA INZUNZA GIL
SUBDIRECTOR COMERCIAL

SELLO DIGITAL: [redacted]

De conformidad con lo establecido dentro del artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, la afianzadora podrá utilizar medios electrónicos para pactar operaciones y prestación de servicios de la misma y el uso de los medios de identificación que se establezcan conforme a lo previsto por este artículo, en sustitución de la firma autógrafa producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, en consecuencia, tendrán el mismo valor probatorio.

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: LINEA DE VALIDACION, SELLO DIGITAL.
Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

Berkley México
a Berkley Company

COMPROBANTE DIGITAL
DE FIANZA

CUMPLIMIENTO PROVEEDURÍA
CNSF-F0025-0012-2023

NÚMERO DE FIANZA	FECHA DE EXPEDICIÓN	MONTO DE FIANZA	MONTO DE MOVIMIENTO
BKY-1002-0237754	17/01/2025	22,107.00	22,107.00

Berkley International Compañía de Garantías México, S.A. de C.V., en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal a través de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta por la suma de:

$ 22,107.00 (***VEINTIDOS MIL CIENTO SIETE PESOS 00/100 MN***)

SEGUNDA. - MONTO AFIANZADO.
BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. SE COMPROMETE A PAGAR A LA BENEFICIARIA, HASTA EL MONTO DE ESTA PÓLIZA, QUE ES $22,107.00 (VEINTIDOS MIL CIENTO SIETE PESOS 00/100 M.N.). SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. QUE REPRESENTA EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL VALOR DEL "CONTRATO" BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. RECONOCE QUE EL MONTO GARANTIZADO POR LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO SE PUEDE MODIFICAR EN EL CASO DE QUE SE FORMALICE UNO O VARIOS CONVENIOS MODIFICATORIOS DE AMPLIACIÓN DEL MONTO DEL "CONTRATO" INDICADO EN LA CARÁTULA DE ESTA PÓLIZA, SIEMPRE Y CUANDO NO SE REBASE EL 20% DE DICHO MONTO. PREVIA NOTIFICACIÓN DEL FIADO Y CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS LEGALES, BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. EMITIRÁ EL DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE O ENDOSO PARA EL SOLO EFECTO DE HACER CONSTAR LA REFERIDA AMPLIACIÓN, SIN QUE SE ENTIENDA QUE LA OBLIGACIÓN SEA NOVADA.
EN EL SUPUESTO DE QUE EL PORCENTAJE DE AUMENTO AL "CONTRATO" EN MONTO FUERA SUPERIOR A LOS INDICADOS, BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V., SE RESERVA EL DERECHO DE EMITIR LOS ENDOSOS SUBSECUENTES, POR LA DIFERENCIA ENTRE AMBOS MONTOS SIN EMBARGO, PREVIA SOLICITUD DEL FIADO, BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. PODRÁ GARANTIZAR DICHA DIFERENCIA Y EMITIRÁ EL DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE. BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. ACEPTA EXPRESAMENTE QUE EN CASO DE REQUERIMIENTO, SE COMPROMETE A PAGAR EL MONTO TOTAL AFIANZADO, SIEMPRE Y CUANDO EN EL CONTRATO SE HAYA ESTIPULADO QUE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA ES INDIVISIBLE; DE ESTIPULARSE QUE ES DIVISIBLE, BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. PAGARÁ DE FORMA PROPORCIONAL EL MONTO DE LA O LAS OBLIGACIONES INCUMPLIDAS.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA.
BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. SE OBLIGA A PAGAR LA INDEMNIZACIÓN POR MORA QUE EN SU CASO PROCEDA DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.

CUARTA. - VIGENCIA.
LA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE HASTA QUE SE DÉ CUMPLIMIENTO A LA O LAS OBLIGACIONES QUE GARANTICE EN LOS TÉRMINOS DEL "CONTRATO" Y CONTINUARÁ VIGENTE EN CASO DE QUE "LA CONTRATANTE" OTORGUE PRÓRROGA O ESPERA AL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", EN LOS TÉRMINOS DE LA SIGUIENTE CLÁUSULA.
EL INSTITUTO PODRÁ PRESENTAR RECLAMACIÓN DE LA MISMA DENTRO DEL PERIODO DE VIGENCIA ESTABLECIDO EN EL MISMO, E INCLUSO, DENTRO DEL PLAZO DE DIEZ MESES, CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE EN QUE CONCLUYA LA VIGENCIA DEL CONTRATO, O BIEN, A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE EN QUE EL INSTITUTO NOTIFIQUE POR ESCRITO A ANDREA FRUIT COMPANY,

LINEA DE VALIDACIÓN: LÍNEA DE VALIDACIÓN: [redacted]

ANEXO
03

DIANA JAVERIA INZUNZA GIL
SUBDIRECTOR COMERCIAL

SELLO DIGITAL: [redacted]

De conformidad con lo establecido dentro del artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, la afianzadora podrá utilizar medios electrónicos para pactar operaciones y prestación de servicios de la misma y el uso de los medios de identificación que se establezcan conforme a lo previsto por este artículo, en sustitución de la firma autógrafa producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, en consecuencia, tendrán el mismo valor probatorio.

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: LINEA DE VALIDACION, SELLO DIGITAL.
Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

Berkley México
a Berkley Company

COMPROBANTE DIGITAL
DE FIANZA

CUMPLIMIENTO PROVEEDURÍA
CNSF-F0025-0012-2023

NÚMERO DE FIANZA	FECHA DE EXPEDICIÓN	MONTO DE FIANZA	MONTO DE MOVIMIENTO
BKY-1002-0237754	17/01/2025	22,107.00	22,107.00

Berkley International Compañía de Garantías México, S.A. de C.V., en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal a través de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta por la suma de:

$ 22,107.00 (***VEINTIDOS MIL CIENTO SIETE PESOS 00/100 MN***)

S.A. DE C.V, LA RESCISIÓN DEL INSTRUMENTO JURÍDICO
ASIMISMO, ESTA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES, ARBITRAJES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN CON ORIGEN EN LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA HASTA QUE SE PRONUNCIE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD O TRIBUNAL COMPETENTE QUE HAYA CAUSADO EJECUTORIA.
DE ESTA FORMA LA VIGENCIA DE LA FIANZA NO PODRÁ ACOTARSE EN RAZÓN DEL PLAZO ESTABLECIDO PARA CUMPLIR LA O LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

QUINTA. - PRÓRROGAS, ESPERAS O AMPLIACIÓN AL PLAZO DEL CONTRATO.
EN CASO DE QUE SE PRORROGUE EL PLAZO ORIGINALMENTE SEÑALADO O CONCEDER ESPERAS O CONVENIOS DE AMPLIACIÓN DE PLAZO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO GARANTIZADO Y SUS ANEXOS, EL FIADO DARÁ AVISO A BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V., LA CUAL DEBERÁ EMITIR LOS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS O ENDOSOS CORRESPONDIENTES.
BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V., ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR LA OBLIGACIÓN A QUE ESTA PÓLIZA SE REFIERE, AÚN EN EL CASO DE QUE SE OTORGUE PRÓRROGA, ESPERA O AMPLIACIÓN AL FIADO POR PARTE DE LA "CONTRATANTE" PARA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES QUE SE GARANTIZAN, POR LO QUE NO SE ACTUALIZA EL SUPUESTO DE EXTINCIÓN DE FIANZA PREVISTO EN EL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SIN QUE SE ENTIENDA NOVADA LA OBLIGACIÓN.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.
PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", CUANDO CONCURRAN LOS SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES, "LA CONTRATANTE" DEBERÁ EMITIR EL O LAS ACTAS CIRCUNSTANCIADAS Y, EN SU CASO, LAS CONSTANCIAS A QUE HAYA LUGAR. EN ESTOS SUPUESTOS, A PETICIÓN DEL FIADO, BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. OTORGARÁ EL O LOS ENDOSOS CONDUCENTES, CONFORME A LO ESTATUIDO EN EL ARTÍCULO 166 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, PARA LO CUAL BASTARÁ QUE EL FIADO EXHIBA A BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. DICHOS DOCUMENTOS EXPEDIDOS POR "LA CONTRATANTE".
EL APLAZAMIENTO DERIVADO DE LA INTERPOSICIÓN DE RECURSOS ADMINISTRATIVOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES, NO MODIFICA O ALTERA EL PLAZO DE EJECUCIÓN INICIALMENTE PACTADO, POR LO QUE SUBSISTIRÁN INALTERADOS LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ORIGINALMENTE PREVISTOS, ENTENDIENDO QUE LOS ENDOSOS QUE EMITA BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. POR CUALQUIERA DE LOS SUPUESTOS REFERIDOS, FORMARÁN PARTE EN SU CONJUNTO, SOLIDARIA E INSEPARABLE DE LA PÓLIZA INICIAL.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD.

LINEA DE VALIDACIÓN: LÍNEA DE VALIDACIÓN: [redacted]

ANEXO
03

DIANA JAVERIA INZUNZA GIL
SUBDIRECTOR COMERCIAL

SELLO DIGITAL: [redacted]

De conformidad con lo establecido dentro del artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, la afianzadora podrá utilizar medios electrónicos para pactar operaciones y prestación de servicios de la misma y el uso de los medios de identificación que se establezcan conforme a lo previsto por este artículo, en sustitución de la firma autógrafa producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, en consecuencia, tendrán el mismo valor probatorio.

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: LINEA DE VALIDACION, SELLO DIGITAL.
Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Created in Foxit PDF Editor

Created in Master PDF Editor

Berkley México
a Berkley Company

COMPROBANTE DIGITAL
DE FIANZA

CUMPLIMIENTO PROVEEDURÍA
CNSF-F0025-0012-2023

NÚMERO DE FIANZA	FECHA DE EXPEDICIÓN	MONTO DE FIANZA	MONTO DE MOVIMIENTO
BKY-1002-0237754	17/01/2025	22,107.00	22,107.00

Berkley International Compañía de Garantías México, S.A. de C.V., en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal a través de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta por la suma de:

$ 22,107.00 (***VEINTIDOS MIL CIENTO SIETE PESOS 00/100 MN***)

BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. REALIZARÁ EL PAGO DE LA CANTIDAD RECLAMADA, BAJO LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN ESTA PÓLIZA DE FIANZA, Y, EN SU CASO, LA INDEMNIZACIÓN POR MORA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, AUN CUANDO LA OBLIGACIÓN SE ENCUENTRE SUBJÚDICE, EN VIRTUD DE PROCEDIMIENTO ANTE AUTORIDAD JUDICIAL, ADMINISTRATIVA O TRIBUNAL ARBITRAL, SALVO QUE EL FIADO OBTENGA LA SUSPENSIÓN DE SU EJECUCIÓN, ANTE DICHAS INSTANCIAS.
BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V., DEBERÁ COMUNICAR A "LA BENEFICIARIA" DE LA GARANTÍA, EL OTORGAMIENTO DE LA SUSPENSIÓN AL FIADO, ACOMPAÑÁNDOLE LAS CONSTANCIAS RESPECTIVAS QUE ASÍ LO ACREDITEN, A FIN DE QUE SE ENCUENTRE EN LA POSIBILIDAD DE ABSTENERSE DEL COBRO DE LA FIANZA HASTA EN TANTO SE DICTE SENTENCIA FIRME.

OCTAVA. - COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.
EL COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS, NO IMPLICARÁ NOVACIÓN DE LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. POR LO QUE SUBSISTIRÁ SU RESPONSABILIDAD EXCLUSIVAMENTE EN LA MEDIDA Y CONDICIONES EN QUE LA ASUMIÓ EN LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA Y EN SUS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.
BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V. QUEDARÁ LIBERADA DE SU OBLIGACIÓN FIADORA SIEMPRE Y CUANDO "LA CONTRATANTE" LE COMUNIQUE POR ESCRITO, POR CONDUCTO DEL SERVIDOR PÚBLICO FACULTADO PARA ELLO, SU CONFORMIDAD PARA CANCELAR LA PRESENTE GARANTÍA.
EL FIADO PODRÁ SOLICITAR LA CANCELACIÓN DE LA FIANZA PARA LO CUAL DEBERÁ PRESENTAR A BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V., LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES. CUANDO EL FIADO SOLICITE DICHA CANCELACIÓN DERIVADO DEL PAGO REALIZADO POR SALDOS A SU CARGO O POR EL INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES, DEBERÁ PRESENTAR EL RECIBO DE PAGO CORRESPONDIENTE.
ESTA FIANZA SE CANCELARÁ CUANDO HABIÉNDOSE CUMPLIDO LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL "CONTRATO", "LA CONTRATANTE" HAYA CALIFICADO O REVISADO Y ACEPTADO LA GARANTÍA EXHIBIDA POR EL FIADO PARA RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES ENTREGADOS Y POR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS MISMOS O POR LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS PRESTADOS POR EL FIADO, RESPECTO DEL "CONTRATO" ESPECIFICADO EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA Y SUS RESPECTIVOS CONVENIOS MODIFICATORIOS.

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS.
BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTIAS MEXICO, S.A DE C.V., ACEPTA EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 279 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA HACER EFECTIVA LA FIANZA.

LINEA DE VALIDACIÓN: LÍNEA DE VALIDACIÓN: [redacted]

ANEXO
03

DIANA JAVERIA INZUNZA GIL
SUBDIRECTOR COMERCIAL

SELLO DIGITAL: [redacted]

De conformidad con lo establecido dentro del artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, la afianzadora podrá utilizar medios electrónicos para pactar operaciones y prestación de servicios de la misma y el uso de los medios de identificación que se establezcan conforme a lo previsto por este artículo, en sustitución de la firma autógrafa producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, en consecuencia, tendrán el mismo valor probatorio.

Autorizado por la CNSF mediante oficio No. 06-C00-22100/24502, de fecha 29 de Mayo del 2017
BERKLEY INTERNATIONAL COMPAÑÍA DE GARANTÍAS MÉXICO, S.A. DE C.V.: Corporativo Zentrum, Avenida Santa Fe 495, Piso 19 Oficina 1901, Cruz Manca, Cuajimalpa de Morelos, CP 05349, CDMX México.

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: LINEA DE VALIDACION, SELLO DIGITAL.
Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

Berkley México
a Berkley Company

COMPROBANTE DIGITAL
DE FIANZA

CUMPLIMIENTO PROVEEDURÍA
CNSF-F0025-0012-2023

NÚMERO DE FIANZA	FECHA DE EXPEDICIÓN	MONTO DE FIANZA	MONTO DE MOVIMIENTO
BKY-1002-0237754	17/01/2025	22,107.00	22,107.00

Berkley International Compañía de Garantías México, S.A. de C.V., en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal a través de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta por la suma de:

$ 22,107.00 (***VEINTIDOS MIL CIENTO SIETE PESOS 00/100 MN***)

DÉCIMA PRIMERA. -RECLAMACIÓN
"LA BENEFICIARIA" PODRÁ PRESENTAR LA RECLAMACIÓN A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 279, DE LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN CUALQUIER OFICINA, O SUCURSAL DE LA INSTITUCIÓN Y ANTE CUALQUIER APODERADO O REPRESENTANTE DE LA MISMA.
EL INSTITUTO PODRÁ PRESENTAR RECLAMACIÓN DE LA MISMA DENTRO DEL PERIODO DE VIGENCIA ESTABLECIDO EN EL MISMO, E INCLUSO, DENTRO DEL PLAZO DE DIEZ MESES, CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE EN QUE CONCLUYA LA VIGENCIA DEL CONTRATO, O BIEN, A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE EN QUE EL INSTITUTO NOTIFIQUE POR ESCRITO A ANDREA FRUIT COMPANY, S.A. DE C.V, LA RESCISIÓN DEL INSTRUMENTO JURÍDICO

DÉCIMA SEGUNDA. - DISPOSICIONES APLICABLES.
SERÁ APLICABLE A ESTA PÓLIZA, EN LO NO PREVISTO POR LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS LA LEGISLACIÓN MERCANTIL Y A FALTA DE DISPOSICIÓN EXPRESA EL CÓDIGO CIVIL FEDERAL.

*** FIN DE TEXTO ***

HOSPITAL DE ESPECIALIDADES C.M.N.O.
OFICINA DE ADQUISICIONES
IMSS INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
U.M.A.E.
27 ENE. 2025
RECIBIDO

LINEA DE VALIDACIÓN: LÍNEA DE VALIDACIÓN: [redacted]

ANEXO
03

DIANA JAVERIA INZUNZA GIL
SUBDIRECTOR COMERCIAL

SELLO DIGITAL: [redacted]

De conformidad con lo establecido dentro del artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, la afianzadora podrá utilizar medios electrónicos para pactar operaciones y prestación de servicios de la misma y el uso de los medios de identificación que se establezcan conforme a lo previsto por este artículo, en sustitución de la firma autógrafa producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, en consecuencia, tendrán el mismo valor probatorio.

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: LINEA DE VALIDACION, SELLO DIGITAL.
Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

NORMAS REGULADORAS PARA PÓLIZAS DE FIANZA DEL RAMO III

1.- En toda póliza otorgada por la Afianzadora, sus derechos y obligaciones se encuentran regulados por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en adelante (LISF), en lo no previsto por la LISF, se aplicará la legislación mercantil y a falta de disposición expresa, el Código Civil Federal. (Art. 183 LISF); la póliza será numerada al igual que sus endosos debiendo contener, en su caso, indicaciones que administrativamente fijen la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, en adelante SHCP y la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, en adelante CNSF (Art. 166 LISF).

2.-En caso de PÉRDIDA O EXTRAVIO DE LA PÓLIZA DE FIANZA al ejercitar su derecho de reclamación de la fianza, EL BENEFICIARIO deberá comprobar por escrito que la póliza le fue otorgada, solicitando a la AFIANZADORA un duplicado de la póliza emitida a su favor. (Art. 166 LISF).

3.- Se presume la extinción de obligación como fiadora cuando se hace la devolución de una póliza a la AFIANZADORA, salvo prueba en contrario. (Art. 166 LISF).

4.- Las fianzas y los contratos, que en relación a la póliza de fianza se otorguen o se celebren serán mercantiles para todas las partes que intervengan, ya sea como BENEFICIARIAS, SOLICITANTES, FIADAS, CONTRAFIADORAS U OBLIGADAS SOLIDARIAS, salvo la garantía hipotecaria. (Art. 32LISF).

5.- La fianza suscrita en este folio será nula o sin efectos legales si se garantizan operaciones de crédito, aun cuando en el texto de la misma se señale lo contrario, está póliza no garantiza el pago de títulos de crédito como letras de cambio y pagarés, ni el pago de préstamos que deberán solventarse en dinero. Esta fianza no surtirá efectos si se garantizan préstamos de dinero, mutuos, financiamientos en numerario o en especie, reestructuras de adeudos, negociaciones de pasivos y cualquier otra operación no autorizada por la SHCP.

6.- La AFIANZADORA no gozará de los beneficios de orden y excusión y deberá ser regida en los términos que establece la LISF. (Art. 178 LISF).

7.-La obligación de la AFIANZADORA quedará sin efectos: 7.1 Si el BENEFICIARIO concede al FIADO, prórroga o espera para el cumplimiento de la obligación afianzada sin el consentimiento previo y por escrito de la AFIANZADORA (Art. 179 LISF). 7.2 La novación de la obligación principal afianzada extinguirá la fianza, sí la AFIANZADORA no da su consentimiento previo y por escrito para esa novación y para garantizar con la fianza la obligación novatoria (Arts. 2220 y2221 del Código Civil Federal en adelante CCF). 7.3 La quita o pago parcial de la obligación afianzada reduce la fianza en la misma proporción y la extingue si por esa causa la obligación principal afianzada queda sujeta a nuevos gravámenes o condiciones (Art. 2847 del CCF). La AFIANZADORA tendrá derecho, a oponer todas las excepciones que le sean inherentes a la obligación principal, incluyendo todas las causas de liberación de la fianza. 7.4 Si en la póliza de fianza no se establece plazo de caducidad se estará a lo señalado en el Art.174 LISF y caducará el derecho del BENEFICIARIO, para reclamar si la fianza no se reclama dentro del plazo señalado para tal efecto. 7.5 Prescribirá la obligación de la AFIANZADORA una vez transcurrido el plazo para que se prescriba la obligación principal garantizada o el de 3 años lo que resulte menor (Art. 175 LISF), para interrumpir la prescripción deberá requerirse por escrito a la AFIANZADORA, en los términos del Art. 175 LISF.

8.- Para reclamar la fianza: 8.1 El BENEFICIARIO deberá presentar la reclamación directamente y por escrito, en el domicilio de la AFIANZADORA, en algunas de sus sucursales u oficinas de servicios, con la firma del BENEFICIARIO o de su APODERADO o REPRESENTANTE, acreditando la personalidad con la que se ostenta y señalando: fecha de reclamación, número de póliza de fianza relacionada con la reclamación que se fórmula, fecha de expedición de la fianza, monto de la fianza, nombre o denominación del FIADO, nombre o denominación del BENEFICARIO y en su caso de su Representante legal debidamente acreditado, domicilio del BENEFICIARIO para oír y recibir notificaciones descripción de la obligación garantizada, acompañando copia de la documentación con la que se basó la expedición de la fianza, referencia del contrato o documento fuente (fecha, número, etc.). Descripción del incumplimiento de la obligación garantizada que motiva la presentación de la reclamación debiendo acompañar la documentación que sirve como soporte para comprobar lo declarado y el importe reclamado como suerte principal, que nunca podrá ser superior al monto de la fianza. /Circula Única de Seguros y Fianzas, en adelante CUSF, Disposición 4.2.8, Fracc. VIII y Art. 279 1er Párrafo Fracc. I LISF). 8.2 Sí la fianza garantiza obligaciones fiscales federales se apegará al Art. 143, del Código Fiscal de la Federación. 8.3 Las fianzas expedidas ante la Federación, Distrito Federal, Estados o Municipios se hará efectiva a elección del BENEFICIARIO, de acuerdo con el procedimiento señalado en los Arts. 279 o 282 LISF y en su reglamento. 8.4 Fianzas otorgadas ante autoridades judiciales, no penales, se harán efectivas, a elección del BENEFICIARIO, conforme procedimiento de los Arts. 279 y 280 LISF o por la vía de incidente en el juicio en el que se hubieran otorgado (Código Federal de Procedimientos Civiles, Art. 281 LISF). 8.5 Las Fianzas Judiciales Penales otorgadas ante autoridades judiciales del orden penal, se harán efectivas conforme al Art. 282 LISF. Para la presentación del FIADO, se le requerirá personalmente o por correo certificado, con acuse de recibo a la AFIANZADORA en sus oficinas principales o en el domicilio del Apoderado designado para ello, procediendo la aplicación del Art. 291 LISF, en caso de la no presentación del FIADO en el plazo concedido. 8.6 Cuando la AFIANZADORA reciba la reclamación de la fianza, podrá hacerlo del conocimiento del FIADO, SOLICITANTE, OBLIGADO SOLIDARIO O CONTRAFIADOR, haciéndole saber el momento en que se vence el plazo establecido en la ley, en las pólizas de fianzas o en los procedimientos convencionales celebrados con los BENEFICIARIOS, con la finalidad de que presenten oportunamente los elementos y documentación necesaria para inconformarse en contra de la reclamación, y que exprese lo que a su derecho convenga. De igual forma, puede denunciar a dichos deudores juicio que en su contra promoviere el BENEFICIARIO para que aporte pruebas en contra de la reclamación de la fianza y quede a las resultas del juicio, si se condenaré a al AFIANZADORA al pago (Art. 289 LISF y 2823 del CCF). 8.7 Una vez integrada la reclamación en los términos de los Art. 279 o 282 LISF, la AFIANZADORA tendrá un plazo hasta de 30 días naturales contados a partir de la fecha en que fue integrada la reclamación para proceder a su pago o en su caso, para comunicar por escrito al BENEFICIARIO, las razones, causas o motivos de su improcedencia. 8.8 Si la AFIANZADORA no recibe los elementos citados en el número 8.6, esta podrá libremente decidir el pago de la reclamación estado el FIADO, SOLICITANTE, OBLIGADO SOLIDARIO O CONTRAFIADOR, obligando a rembolsar a la AFIANZADORA lo que a este le corresponda, sin que pueda oponer a la AFIANZADORA las excepciones que el FIADO tuviera frente su acreedor, incluyendo la del pago de lo indebido, por lo que no será aplicable en ningún caso los Art. 2832 y 2833 del CCF (Art. 289 LISF). Sin embargo, el FIADO conservará sus derechos, acciones y excepciones frente a su acreedor para demandar la importancia del pago hecho por la AFIANZADORA. La AFIANZADORA, al ser requerida o demandada podrá denunciar el pleito al deudor principal para que aporte pruebas en contra de la reclamación de la fianza y quede ala resulta del juicio, para el caso de que llegaré a condenar a la AFIANZADORA al pago (Art. 289 LISF y 2823 de CCF).

9.- En caso de que la AFIANZADORA rechazaré la reclamación o no diera contestación en los plazos establecidos por la ley; el BENEFICIARIO podrá elegir, en la reclamación de su pago, el procedimiento señalado en el Art. 280 LISF o el 50 bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros.

10.- OTRAS DISPOSICIONES. Existe obligación de las oficinas y autoridades dependientes de la Federación, Distrito Federal, de los Estados y Municipios, de proporcional a la AFIANZADORA los datos sobre la situación del asunto, ya sea, judicial, administrativo o de cualquier otra naturales para el que se haya otorgado la fianza. 10.1 La AFIANZADORA se considera de acreditada solvencia Art. 16 Párrafo 1o. LISF y Art. 18 1er Párrafo LISF. 10.2 Si la AFIANZADORA no cumple con la obligación garantizada en la póliza dentro de los plazos legales para su cumplimiento, deberá cubrir al acreedor indemnización por mora conforme al Art. 283 LISF. 10.3 Ninguna autoridad podrá fijar mayor importe para las fianzas que otorguen las AFIANZADORAS, que el señalado para las pólizas en efectivo u otras formas en garantías. La infracción de este precepto será causa de responsabilidad (Art. 18 LISF). Si las obligaciones garantizadas son de hacer o de dar, la AFIANZADORA podrá sustituirse al deudor principal en el cumplimiento de la obligación. En las fianzas en las que se garantice el pago de una suma de dinero en parcialidades la falta de pago de algunas de las parcialidades no da derecho a reclamar la fianza por la totalidad, (ART. 176 LISF). 10.4 El pago de la fianza al BENEFICIARIO, subroga a la AFIANZADORA, por ministerio de la ley, en todos los derechos, acciones y privilegios que a favor del acreedor se deriven de la naturaleza de la obligación garantizada. La AFIANZADORA podrá liberarse total o parcialmente de sus obligaciones si por causas imputables al BENEFICIARIO del póliza de fianzas, el pago es impedido o le resulta imposible la subrogación. (Art. 177 LISF y 2830 y 2845 del CCF).

11.- FIANZAS EN MONEDA EXTRANJERA.-Para el caso de fianzas en moneda extranjera, LA AFIANZADORA, EL BENEFICIARIO, EL FIADO Y SUS OBLIGADOS SOLIDARIOS se someten al Art. 173 LISF y capitulo 19.2 CUSF.

Únicamente se podrán autorizar este tipo de operaciones cuando se relacionen con el cumplimiento de obligaciones exigibles fuera del país o que por la naturaleza de dichas obligaciones se justifique que su pago se convenga en moneda extranjera.

RECLAMACIÓN.- Que el pago de la reclamación procedente por fianza expedida en moneda extranjera y que deba realizarse en el extranjero se efectuará por conducto de instituciones de crédito mexicanas o filiales de estas, a través de sus oficinas del exterior, en el país donde debió cumplirse la obligación afianzada y en la moneda que se haya establecido en la póliza (Disposición 19.2.3, Fracc. II, CUSF).

PRIMAS.- Las primas relacionas con la expedición de fianzas se pagarán anualmente a "LA AFIANZADORA" por los medios que esta designe para el pago de las primas, derechos, impuesto al valor agregado y gastos de administración (los relativos a la suscripción, emisión, aumentos, prórrogas, cobranza, control y cualquier otra función necesaria para el manejo operativo de las fianzas), más cualesquiera otros derechos o impuestos que establecieren las leyes aplicables a su cargo.

CONTROVERSIAS.- Que para conocer y resolver las controversias derivadas de las fianzas a que se refiere la presente, serán competentes las autoridades mexicanas, en los términos LISF, de la Ley de Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros y otras disposiciones legales aplicables, sin perjuicio de que en los casos de fianzas en que el cumplimiento de la obligación garantizada surta sus efectos fuera del territorio nacional, se apliquen las normas correspondientes y los usos y costumbres internacionales (Disposición 19.2.3, Fracc. III CUSF).

12.-JURISDICCION Y COMPETENCIA.- EL (LOS) SOLICTANTE (S) Y/O FIADO(S) Y/O EL (LOS) OBLIGADO(S) SOLIDARIO(S), y cualquier otros obligados, en su caso así como tratándose de BENEFICARIOS PARTICULARES, para efectos de interpretación, cumplimiento y ejecución de esta póliza, se someten de forma expresa a la jurisdicción u competencia de los Tribunales Federales o del fuero común del Distrito Federal, y/o Guadalajara, Jalisco a elección de la parte autora, renunciando de forma expresa e irrevocable a cualquier otro fuero que pudiera correspondientes, en el presente o futuro por concepto de su domicilio o vecindad; aplicándose en todo caso la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas y su legislación supletoria. Las fianzas a favor de la Federación, Distrito federal, estados y Municipios, se harán efectivas en los términos del Art. 282 LISF.

13.- USO DE EQUIPO, MEDIOS ELECTRÓNICOS, ÓPTICOS O DE CUALQUIER OTRA TECNOLOGÍA.- De conformidad en los previstos en los Art 165 y 214 LISF las partes pactan que la AFINZADORA podrá usar equipos , medios electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología en la celebración de sus operaciones y prestación de servicios incluyendo la expedición electrónica o digital de sus pólizas de fianzas así como de sus documentos modificatorios, por lo que el uso de la firma digital resultado de utilizar Firma Electrónica sobre una fianza electrónica sustituye a la firma autógrafa y producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes con el mismo valor probatorio; por tal motivo EL (LOS)SOLICITANTE(S) Y/O FIADO(S) Y/O OBLIGADO SOLIDARIO(S) expresa (n) su consentimiento para que LA COMPAÑÍA AFIANZADORA, emita las fianzas y los movimientos modificatorios, en forma escrita o a través de medios electrónicos, ópticos o por cualquier otra tecnología valida y no podrá objetar el uso de estos medios u oponerse a los mismos, por lo que la interpretación y cumplimiento de este contrato se sujetan a lo dispuesto por el Titulo Segundo del Comercio Electrónico, Libro Segundo del Código de Comercio Vigente Art. 89 al 114 empleo de medios electrónicos en la celebración de actos de comercio, pactando al efecto.

I.- Que a través de estos medios se podrán emitir los recibos del cobro de primas, notas de crédito, emisión de pólizas de fianzas, endosos y documentos modificatorios que sean solicitados a la Afianzadora, así como, cualquier otro derivado de la prestación del servicio contratado, documentos electrónicos que podrán imprimirse en papel pero que será la versión electrónica la que prevalezca si eventualmente existiera alguna diferencia entre ambas.

II.- Con el fin de establecer que la fianza electrónica fue generada por LA COMPAÑÍA AFIANZADORA, en términos del Art. 90 bis del Código de Comercio, las partes pactan como medio de identificación del usuario responsabilidades al su uso, la validación de la póliza de fianza, a través de la constancia de consulta disponible en el portal de internet www.berkleymex.com.

Los firmantes declaran conocer el contenido y alcance de las disposiciones legales y reglamentarias relativas a la celebración de actos jurídicos mediante el uso de medios electrónicos o de cualquier otra tecnología por lo cual están dispuestos a operar a través de los mismos, ya que no le son ajenos. La Creación, Transmisión, Modificación y Extinción de Derechos y Obligaciones DERIVADOS DE LAS PÓLIZAS DE FIANZAS ELECTÓRNICAS SE SOPORTAN MEDIANTE UNA Firma Electrónica generada usando certificados digitales en términos del Título Segundo del Comercio Electrónico, Capítulo I, de los mensajes de datos, Art. 89-99 y demás relativos y aplicables del Código de Comercio, lo cual garantiza frente a terceros la identidad, autenticidad e integridad de las operaciones y servicios prestados a EL(LOS) SOLICITANTE(S) Y/O FIADO(S) Y/O OBLIGADO(S) SOLIDARIOS(S). De igual forma, los firmantes de este instrumento podrá(n) inherentes a las operaciones y servicios señalados en la Fracc. I de esta cláusula. Así mismo, LA COMPAÑÍA AFIANZADORA podrá solicitar y recibir documentación e información de los solicitantes mediante medios electrónicos siempre y cuanto EL(LOS) SOLICITANTE(S) Y/O FIADO(S) Y/O OBLIGADO(S) SOLIDARIOS(S) garantice (n) a satisfacción de la receptora los medios de creación, transmisión y modificación de dicha documentación y que le permitan asegurar la identidad, autenticidad e integridad de la documentación electrónica generada y transmitida.

Created in Master PDF Editor



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

FECHA: 17 de enero de 2025

Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social

Folio: 17371191585841303042809

Clave de R.F.C.: AFR120306NT1

Nombre, Denominación o Razón Social: ANDREA FRUIT COMPANY

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 17 de enero de 2025, a las 07:05 horas.

Esta carta opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales tiene una vigencia hasta el 17 de enero de 2025, 23:59:59.

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

NOTAS:

1. En caso de estar inconforme y usted sea el particular que esté inscrito ante el IMSS o sea el representante legal, podrá usted promover una aclaración ante la Subdelegación que controla el (los) crédito(s) fiscales y adjuntar este documento, así como los documentos que soporten su aclaración.
2. La presente opinión se emite considerando lo establecido en los incisos a) y b), del Acuerdo de fecha 27 de abril de 2022 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social.
3. Tiene una vigencia del mismo día que fue consultada, de conformidad con el Acuerdo de fecha 27 de abril de 2022 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social.
4. La opinión del cumplimiento, se genera atendiendo a la situación fiscal del patrón en los siguientes sentidos: POSITIVA.- Cuando el particular esté inscrito ante el IMSS y al corriente en el cumplimiento de las obligaciones que se consideran en los incisos a) y b) de 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 esté al corriente en el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social que se consideran en los incisos a) y b) de la regla cuarta del acuerdo antes citado; SIN OPINIÓN.- Cuando no se localice en los controles electrónicos del IMSS la información suficiente para determinar el cumplimiento de las obligaciones fiscales en materia de seguridad social de los particulares.
5. Se incluyen datos informativos, en su caso tales como: si el particular cuenta con algún acto de fiscalización en proceso o si cuenta con medios de defensa interpuestos en contra de acto administrativos o resoluciones emitidas por el IMSS o si cuenta con algún convenio de pago a plazos, los cuales no inciden en el sentido que se emita la opinión.
6. La presente opinión se emite de conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y del Acuerdo ACDO.SA2.HCT.270422/107.P.DIR de fecha 27 de abril de 2022 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social.

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

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

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

[redacted]

Cadena Original: [redacted]

Sello digital: [redacted]

Secuencia Notarial: b31eb287-7328-477d-8e42-5275931a296f

Número de Serie: [redacted]

ANEXO

04

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: NUMERO DE TRABAJADORES, CODIGO QR, CADENA ORIGINAL, SELLO DIGITAL Y NUMERO DE SERIE. Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Crocodile Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: NUMERO DE TRABAJADORES, CODIGO QR, CADENA ORIGINAL, SELLO DIGITAL Y NUMERO DE SERIE. Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

distribuidora Andrea

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



GOBIERNO DE MÉXICO

IMSS

FECHA 03 de enero de 2025

Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social

Folio: 173590723193212928025129

Clave de R.F.C.: AFR120306NT1

Nombre, Denominación o Razón Social: ANDREA FRUIT COMPANY

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 03 de enero de 2025, a las 05:27 horas.

Esta carta opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales tiene una vigencia hasta el 03 de enero de 2025, 23:59:59.

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

NOTAS

1. El uso de este documento y datos por el particular que obtiene ante el IMSS o ante el representante legal, para cualquier persona una autorización ante la Subdelegación que corresponda al domicilio fiscal y registro patronal.
2. La presente opinión se emite de conformidad a lo establecido en los Artículos 32-D del Código Fiscal de la Federación y los Artículos 2.1.39. 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 de treinta días naturales, de conformidad con el Acuerdo de fecha 27 de abril de 2022 emitido por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social.
4. La opinión del cumplimiento, se genera diariamente a la atención hacia del patrón, existe siguientes sentidos: POSITIVA: Cuando el contribuyente cubre la totalidad al IMSS y al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones en materia de seguridad social que se encuentran en los términos de los artículos 2.1.39. fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX, XX, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXVIII, XXIX, XXX, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXIV, XXXV, XXXVI, XXXVII, XXXVIII, XXXIX, XL, XLI, XLII, XLIII, XLIV, XLV, XLVI, XLVII, XLVIII, XLIX, L, LI, LII, LIII, LIV, LV, LVI, LVII, LVIII, LIX, LX, LXI, LXII, LXIII, LXIV, LXV, LXVI, LXVII, LXVIII, LXIX, LXX, LXXI, LXXII, LXXIII, LXXIV, LXXV, LXXVI, LXXVII, LXXVIII, LXXIX, LXXX, LXXXI, LXXXII, LXXXIII, LXXXIV, LXXXV, LXXXVI, LXXXVII, LXXXVIII, LXXXIX, XC, XCI, XCII, XCIII, XCIV, XCV, XCVI, XCVII, XCVIII, XCIX, C, CI, CII, CIII, CIV, CV, CVI, CVII, CVIII, CIX, CX, CXI, CXII, CXIII, CXIV, CXV, CXVI, CXVII, CXVIII, CXIX, CXX, CXXI, CXXII, CXXIII, CXXIV, CXXV, CXXVI, CXXVII, CXXVIII, CXXIX, CXXX, CXXXI, CXXXII, CXXXIII, CXXXIV, CXXXV, CXXXVI, CXXXVII, CXXXVIII, CXXXIX, CXL, CXLI, CXLII, CXLIII, CXLIV, CXLV, CXLVI, CXLVII, CXLVIII, CXLIX, CL, CLI, CLII, CLIII, CLIV, CLV, CLVI, CLVII, CLVIII, CLIX, CLX, CLXI, CLXII, CLXIII, CLXIV, CLXV, CLXVI, CLXVII, CLXVIII, CLXIX, CLXX, CLXXI, CLXXII, CLXXIII, CLXXIV, CLXXV, CLXXVI, CLXXVII, CLXXVIII, CLXXIX, CLXXX, CLXXXI, CLXXXII, CLXXXIII, CLXXXIV, CLXXXV, CLXXXVI, CLXXXVII, CLXXXVIII, CLXXXIX, CXC, CXCI, CXCII, CXCIII, CXCIV, CXCV, CXCVI, CXCVII, CXCVIII, CXCIX, CC, CCI, CCII, CCIII, CCIV, CCV, CCVI, CCVII, CCVIII, CCIX, CCX, CCXI, CCXII, CCXIII, CCXIV, CCXV, CCXVI, CCXVII, CCXVIII, CCXIX, CCXX, CCXXI, CCXXII, CCXXIII, CCXXIV, CCXXV, CCXXVI, CCXXVII, CCXXVIII, CCXXIX, CCXXX, CCXXXI, CCXXXII, CCXXXIII, CCXXXIV, CCXXXV, CCXXXVI, CCXXXVII, CCXXXVIII, CCXXXIX, CCXL, CCXLI, CCXLII, CCXLIII, CCXLIV, CCXLV, CCXLVI, CCXLVII, CCXLVIII, CCXLIX, CCL, CCLI, CCLII, CCLIII, CCLIV, CCLV, CCLVI, CCLVII, CCLVIII, CCLIX, CCLX, CCLXI, CCLXII, CCLXIII, CCLXIV, CCLXV, CCLXVI, CCLXVII, CCLXVIII, CCLXIX, CCLXX, CCLXXI, CCLXXII, CCLXXIII, CCLXXIV, CCLXXV, CCLXXVI, CCLXXVII, CCLXXVIII, CCLXXIX, CCLXXX, CCLXXXI, CCLXXXII, CCLXXXIII, CCLXXXIV, CCLXXXV, CCLXXXVI, CCLXXXVII, CCLXXXVIII, CCLXXXIX, CCXC, CCXCI, CCXCII, CCXCIII, CCXCIV, CCXCV, CCXCVI, CCXCVII, CCXCVIII, CCXCIX, CCC, CCCI, CCCII, CCCIII, CCCIV, CCCV, CCCVI, CCCVII, CCCVIII, CCCIX, CCCX, CCCXI, CCCXII, CCCXIII, CCCXIV, CCCXV, CCCXVI, CCCXVII, CCCXVIII, CCCXIX, CCCXX, CCCXXI, CCCXXII, CCCXXIII, CCCXXIV, CCCXXV, CCCXXVI, CCCXXVII, CCCXXVIII, CCCXXIX, CCCXXX, CCCXXXI, CCCXXXII, CCCXXXIII, CCCXXXIV, CCCXXXV, CCCXXXVI, CCCXXXVII, CCCXXXVIII, CCCXXXIX, CCCXL, CCCXLI, CCCXLII, CCCXLIII, CCCXLIV, CCCXLV, CCCXLVI, CCCXLVII, CCCXLVIII, CCCXLIX, CCCL, CCCLI, CCCLII, CCCLIII, CCCLIV, CCCLV, CCCLVI, CCCLVII, CCCLVIII, CCCLIX, CCCLX, CCCLXI, CCCLXII, CCCLXIII, CCCLXIV, CCCLXV, CCCLXVI, CCCLXVII, CCCLXVIII, CCCLXIX, CCCLXX, CCCLXXI, CCCLXXII, CCCLXXIII, CCCLXXIV, CCCLXXV, CCCLXXVI, CCCLXXVII, CCCLXXVIII, CCCLXXIX, CCCLXXX, CCCLXXXI, CCCLXXXII, CCCLXXXIII, CCCLXXXIV, CCCLXXXV, CCCLXXXVI, CCCLXXXVII, CCCLXXXVIII, CCCLXXXIX, CCCXC, CCCXCI, CCCXCII, CCCXCIII, CCCXCIV, CCCXCV, CCCXCVI, CCCXCVII, CCCXCVIII, CCCXCIX, CD, CDI, CDII, CDIII, CDIV, CDV, CDVI, CDVII, CDVIII, CDIX, CDX, CDXI, CDXII, CDXIII, CDXIV, CDXV, CDXVI, CDXVII, CDXVIII, CDXIX, CDXX, CDXXI, CDXXII, CDXXIII, CDXXIV, CDXXV, CDXXVI, CDXXVII, CDXXVIII, CDXXIX, CDXXX, CDXXXI, CDXXXII, CDXXXIII, CDXXXIV, CDXXXV, CDXXXVI, CDXXXVII, CDXXXVIII, CDXXXIX, CDXL, CDXLI, CDXLII, CDXLIII, CDXLIV, CDXLV, CDXLVI, CDXLVII, CDXLVIII, CDXLIX, CDL, CDLI, CDLII, CDLIII, CDLIV, CDLV, CDLVI, CDLVII, CDLVIII, CDLIX, CDLX, CDLXI, CDLXII, CDLXIII, CDLXIV, CDLXV, CDLXVI, CDLXVII, CDLXVIII, CDLXIX, CDLXX, CDLXXI, CDLXXII, CDLXXIII, CDLXXIV, CDLXXV, CDLXXVI, CDLXXVII, CDLXXVIII, CDLXXIX, CDLXXX, CDLXXXI, CDLXXXII, CDLXXXIII, CDLXXXIV, CDLXXXV, CDLXXXVI, CDLXXXVII, CDLXXXVIII, CDLXXXIX, CDXC, CDXCI, CDXCII, CDXCIII, CDXCIV, CDXCV, CDXCVI, CDXCVII, CDXCVIII, CDXCIX, D, DI, DII, DIII, DIV, DV, DVI, DVII, DVIII, DIX, DX, DXI, DXII, DXIII, DXIV, DXV, DXVI, DXVII, DXVIII, DXIX, DXX, DXXI, DXXII, DXXIII, DXXIV, DXXV, DXXVI, DXXVII, DXXVIII, DXXIX, DXXX, DXXXI, DXXXII, DXXXIII, DXXXIV, DXXXV, DXXXVI, DXXXVII, DXXXVIII, DXXXIX, DXL, DXLI, DXLII, DXLIII, DXLIV, DXLV, DXLVI, DXLVII, DXLVIII, DXLIX, DL, DLI, DLII, DLIII, DLIV, DLV, DLVI, DLVII, DLVIII, DLIX, DLX, DLXI, DLXII, DLXIII, DLXIV, DLXV, DLXVI, DLXVII, DLXVIII, DLXIX, DLXX, DLXXI, DLXXII, DLXXIII, DLXXIV, DLXXV, DLXXVI, DLXXVII, DLXXVIII, DLXXIX, DLXXX, DLXXXI, DLXXXII, DLXXXIII, DLXXXIV, DLXXXV, DLXXXVI, DLXXXVII, DLXXXVIII, DLXXXIX, DXC, DXCI, DXCII, DXCIII, DXCIV, DXCV, DXCVI, DXCVII, DXCVIII, DXCIX, DC, DCI, DCII, DCIII, DCIV, DCV, DCVI, DCVII, DCVIII, DCIX, DCX, DCXI, DCXII, DCXIII, DCXIV, DCXV, DCXVI, DCXVII, DCXVIII, DCXIX, DCXX, DCXXI, DCXXII, DCXXIII, DCXXIV, DCXXV, DCXXVI, DCXXVII, DCXXVIII, DCXXIX, DCXXX, DCXXXI, DCXXXII, DCXXXIII, DCXXXIV, DCXXXV, DCXXXVI, DCXXXVII, DCXXXVIII, DCXXXIX, DCXL, DCXLI, DCXLII, DCXLIII, DCXLIV, DCXLV, DCXLVI, DCXLVII, DCXLVIII, DCXLIX, DCL, DCLI, DCLII, DCLIII, DCLIV, DCLV, DCLVI, DCLVII, DCLVIII, DCLIX, DCLX, DCLXI, DCLXII, DCLXIII, DCLXIV, DCLXV, DCLXVI, DCLXVII, DCLXVIII, DCLXIX, DCLXX, DCLXXI, DCLXXII, DCLXXIII, DCLXXIV, DCLXXV, DCLXXVI, DCLXXVII, DCLXXVIII, DCLXXIX, DCLXXX, DCLXXXI, DCLXXXII, DCLXXXIII, DCLXXXIV, DCLXXXV, DCLXXXVI, DCLXXXVII, DCLXXXVIII, DCLXXXIX, DCXC, DCXCI, DCXCII, DCXCIII, DCXCIV, DCXCV, DCXCVI, DCXCVII, DCXCVIII, DCXCIX, DCC, DCCI, DCCII, DCCIII, DCCIV, DCCV, DCCVI, DCCVII, DCCVIII, DCCIX, DCCX, DCCXI, DCCXII, DCCXIII, DCCXIV, DCCXV, DCCXVI, DCCXVII, DCCXVIII, DCCXIX, DCCXX, DCCXXI, DCCXXII, DCCXXIII, DCCXXIV, DCCXXV, DCCXXVI, DCCXXVII, DCCXXVIII, DCCXXIX, DCCXXX, DCCXXXI, DCCXXXII, DCCXXXIII, DCCXXXIV, DCCXXXV, DCCXXXVI, DCCXXXVII, DCCXXXVIII, DCCXXXIX, DCCXL, DCCXLI, DCCXLII, DCCXLIII, DCCXLIV, DCCXLV, DCCXLVI, DCCXLVII, DCCXLVIII, DCCXLIX, DCCL, DCCLI, DCCLII, DCCLIII, DCCLIV, DCCLV, DCCLVI, DCCLVII, DCCLVIII, DCCLIX, DCCLX, DCCLXI, DCCLXII, DCCLXIII, DCCLXIV, DCCLXV, DCCLXVI, DCCLXVII, DCCLXVIII, DCCLXIX, DCCLXX, DCCLXXI, DCCLXXII, DCCLXXIII, DCCLXXIV, DCCLXXV, DCCLXXVI, DCCLXXVII, DCCLXXVIII, DCCLXXIX, DCCLXXX, DCCLXXXI, DCCLXXXII, DCCLXXXIII, DCCLXXXIV, DCCLXXXV, DCCLXXXVI, DCCLXXXVII, DCCLXXXVIII, DCCLXXXIX, DCCXC, DCCXCI, DCCXCII, DCCXCIII, DCCXCIV, DCCXCV, DCCXCVI, DCCXCVII, DCCXCVIII, DCCXCIX, DCCC, DCCCI, DCCCII, DCCCIII, DCCCIV, DCCCV, DCCCVI, DCCCVII, DCCCVIII, DCCCIX, DCCCX, DCCCXI, DCCCXII, DCCCXIII, DCCCXIV, DCCCXV, DCCCXVI, DCCCXVII, DCCCXVIII, DCCCXIX, DCCCXX, DCCCXXI, DCCCXXII, DCCCXXIII, DCCCXXIV, DCCCXXV, DCCCXXVI, DCCCXXVII, DCCCXXVIII, DCCCXXIX, DCCCXXX, DCCCXXXI, DCCCXXXII, DCCCXXXIII, DCCCXXXIV, DCCCXXXV, DCCCXXXVI, DCCCXXXVII, DCCCXXXVIII, DCCCXXXIX, DCCCXL, DCCCXLI, DCCCXLII, DCCCXLIII, DCCCXLIV, DCCCXLV, DCCCXLVI, DCCCXLVII, DCCCXLVIII, DCCCXLIX, DCCCL, DCCCLI, DCCCLII, DCCCLIII, DCCCLIV, DCCCLV, DCCCLVI, DCCCLVII, DCCCLVIII, DCCCLIX, DCCCLX, DCCCLXI, DCCCLXII, DCCCLXIII, DCCCLXIV, DCCCLXV, DCCCLXVI, DCCCLXVII, DCCCLXVIII, DCCCLXIX, DCCCLXX, DCCCLXXI, DCCCLXXII, DCCCLXXIII, DCCCLXXIV, DCCCLXXV, DCCCLXXVI, DCCCLXXVII, DCCCLXXVIII, DCCCLXXIX, DCCCLXXX, DCCCLXXXI, DCCCLXXXII, DCCCLXXXIII, DCCCLXXXIV, DCCCLXXXV, DCCCLXXXVI, DCCCLXXXVII, DCCCLXXXVIII, DCCCLXXXIX, DCCCXC, DCCCXCI, DCCCXCII, DCCCXCIII, DCCCXCIV, DCCCXCV, DCCCXCVI, DCCCXCVII, DCCCXCVIII, DCCCXCIX, CM, CMI, CMII, CMIII, CMIV, CMV, CMVI, CMVII, CMVIII, CMIX, CMX, CMXI, CMXII, CMXIII, CMXIV, CMXV, CMXVI, CMXVII, CMXVIII, CMXIX, CMXX, CMXXI, CMXXII, CMXXIII, CMXXIV, CMXXV, CMXXVI, CMXXVII, CMXXVIII, CMXXIX, CMXXX, CMXXXI, CMXXXII, CMXXXIII, CMXXXIV, CMXXXV, CMXXXVI, CMXXXVII, CMXXXVIII, CMXXXIX, CMXL, CMXLI, CMXLII, CMXLIII, CMXLIV, CMXLV, CMXLVI, CMXLVII, CMXLVIII, CMXLIX, CML, CMLI, CMLII, CMLIII, CMLIV, CMLV, CMLVI, CMLVII, CMLVIII, CMLIX, CMLX, CMLXI, CMLXII, CMLXIII, CMLXIV, CMLXV, CMLXVI, CMLXVII, CMLXVIII, CMLXIX, CMLXX, CMLXXI, CMLXXII, CMLXXIII, CMLXXIV, CMLXXV, CMLXXVI, CMLXXVII, CMLXXVIII, CMLXXIX, CMLXXX, CMLXXXI, CMLXXXII, CMLXXXIII, CMLXXXIV, CMLXXXV, CMLXXXVI, CMLXXXVII, CMLXXXVIII, CMLXXXIX, CMXC, CMXCI, CMXCII, CMXCIII, CMXCIV, CMXCV, CMXCVI, CMXCVII, CMXCVIII, CMXCIX, M, MI, MII, MIII, MIV, MV, MVI, MVII, MVIII, MIX, MX, MXI, MXII, MXIII, MXIV, MXV, MXVI, MXVII, MXVIII, MXIX, MXX, MXXI, MXXII, MXXIII, MXXIV, MXXV, MXXVI, MXXVII, MXXVIII, MXXIX, MXXX, MXXXI, MXXXII, MXXXIII, MXXXIV, MXXXV, MXXXVI, MXXXVII, MXXXVIII, MXXXIX, MXL, MXLI, MXLII, MXLIII, MXLIV, MXLV, MXLVI, MXLVII, MXLVIII, MXLIX, ML, MLI, MLII, MLIII, MLIV, MLV, MLVI, MLVII, MLVIII, MLIX, MLX, MLXI, MLXII, MLXIII, MLXIV, MLXV, MLXVI, MLXVII, MLXVIII, MLXIX, MLXX, MLXXI, MLXXII, MLXXIII, MLXXIV, MLXXV, MLXXVI, MLXXVII, MLXXVIII, MLXXIX, MLXXX, MLXXXI, MLXXXII, MLXXXIII, MLXXXIV, MLXXXV, MLXXXVI, MLXXXVII, MLXXXVIII, MLXXXIX, MXC, MXCI, MXCII, MXCIII, MXCIV, MXCV, MXCVI, MXCVII, MXCVIII, MXCIX, MC, MCI, MCII, MCIII, MCIV, MCV, MCVI, MCVII, MCVIII, MCIX, MCX, MCXI, MCXII, MCXIII, MCXIV, MCXV, MCXVI, MCXVII, MCXVIII, MCXIX, MCXX, MCXXI, MCXXII, MCXXIII, MCXXIV, MCXXV, MCXXVI, MCXXVII, MCXXVIII, MCXXIX, MCXXX, MCXXXI, MCXXXII, MCXXXIII, MCXXXIV, MCXXXV, MCXXXVI, MCXXXVII, MCXXXVIII, MCXXXIX, MCXL, MCXLI, MCXLII, MCXLIII, MCXLIV, MCXLV, MCXLVI, MCXLVII, MCXLVIII, MCXLIX, MCL, MCLI, MCLII, MCLIII, MCLIV, MCLV, MCLVI, MCLVII, MCLVIII, MCLIX, MCLX, MCLXI, MCLXII, MCLXIII, MCLXIV, MCLXV, MCLXVI, MCLXVII, MCLXVIII, MCLXIX, MCLXX, MCLXXI, MCLXXII, MCLXXIII, MCLXXIV, MCLXXV, MCLXXVI, MCLXXVII, MCLXXVIII, MCLXXIX, MCLXXX, MCLXXXI, MCLXXXII, MCLXXXIII, MCLXXXIV, MCLXXXV, MCLXXXVI, MCLXXXVII, MCLXXXVIII, MCLXXXIX, MCXC, MCXCI, MCXCII, MCXCIII, MCXCIV, MCXCV, MCXCVI, MCXCVII, MCXCVIII, MCXCIX, MCC, MCCI, MCCII, MCCIII, MCCIV, MCCV, MCCVI, MCCVII, MCCVIII, MCCIX, MCCX, MCCXI, MCCXII, MCCXIII, MCCXIV, MCCXV, MCCXVI, MCCXVII, MCCXVIII, MCCXIX, MCCXX, MCCXXI, MCCXXII, MCCXXIII, MCCXXIV, MCCXXV, MCCXXVI, MCCXXVII, MCCXXVIII, MCCXXIX, MCCXXX, MCCXXXI, MCCXXXII, MCCXXXIII, MCCXXXIV, MCCXXXV, MCCXXXVI, MCCXXXVII, MCCXXXVIII, MCCXXXIX, MCCXL, MCCXLI, MCCXLII, MCCXLIII, MCCXLIV, MCCXLV, MCCXLVI, MCCXLVII, MCCXLVIII, MCCXLIX, MCCL, MCCLI, MCCLII, MCCLIII, MCCLIV, MCCLV, MCCLVI, MCCLVII, MCCLVIII, MCCLIX, MCCLX, MCCLXI, MCCLXII, MCCLXIII, MCCLXIV, MCCLXV, MCCLXVI, MCCLXVII, MCCLXVIII, MCCLXIX, MCCLXX, MCCLXXI, MCCLXXII, MCCLXXIII, MCCLXXIV, MCCLXXV, MCCLXXVI, MCCLXXVII, MCCLXXVIII, MCCLXXIX, MCCLXXX, MCCLXXXI, MCCLXXXII, MCCLXXXIII, MCCLXXXIV, MCCLXXXV, MCCLXXXVI, MCCLXXXVII, MCCLXXXVIII, MCCLXXXIX, MCCXC, MCCXCI, MCCXCII, MCCXCIII, MCCXCIV, MCCXCV, MCCXCVI, MCCXCVII, MCCXCVIII, MCCXCIX, MCCC, MCCCI, MCCCII, MCCCIII, MCCCIV, MCCCV, MCCCVI, MCCCVII, MCCCVIII, MCCCIX, MCCCX, MCCCXI, MCCCXII, MCCCXIII, MCCCXIV, MCCCXV, MCCCXVI, MCCCXVII, MCCCXVIII, MCCCXIX, MCCCXX, MCCCXXI, MCCCXXII, MCCCXXIII, MCCCXXIV, MCCCXXV, MCCCXXVI, MCCCXXVII, MCCCXXVIII, MCCCXXIX, MCCCXXX, MCCCXXXI, MCCCXXXII, MCCCXXXIII, MCCCXXXIV, MCCCXXXV, MCCCXXXVI, MCCCXXXVII, MCCCXXXVIII, MCCCXXXIX, MCCCXL, MCCCXLI, MCCCXLII, MCCCXLIII, MCCCXLIV, MCCCXLV, MCCCXLVI, MCCCXLVII, MCCCXLVIII, MCCCXLIX, MCCCL, MCCCLI, MCCCLII, MCCCLIII, MCCCLIV, MCCCLV, MCCCLVI, MCCCLVII, MCCCLVIII, MCCCLIX, MCCCLX, MCCCLXI, MCCCLXII, MCCCLXIII, MCCCLXIV, MCCCLXV, MCCCLXVI, MCCCLXVII, MCCCLXVIII, MCCCLXIX, MCCCLXX, MCCCLXXI, MCCCLXXII, MCCCLXXIII, MCCCLXXIV, MCCCLXXV, MCCCLXXVI, MCCCLXXVII, MCCCLXXVIII, MCCCLXXIX, MCCCLXXX, MCCCLXXXI, MCCCLXXXII, MCCCLXXXIII, MCCCLXXXIV, MCCCLXXXV, MCCCLXXXVI, MCCCLXXXVII, MCCCLXXXVIII, MCCCLXXXIX, MCCCXC, MCCCXCI, MCCCXCII, MCCCXCIII, MCCCXCIV, MCCCXCV, MCCCXCVI, MCCCXCVII, MCCCXCVIII, MCCCXCIX, MCD, MCDI, MCDII, MCDIII, MCDIV, MCDV, MCDVI, MCDVII, MCDVIII, MCDIX, MCDX, MCDXI, MCDXII, MCDXIII, MCDXIV, MCDXV, MCDXVI, MCDXVII, MCDXVIII, MCDXIX, MCDXX, MCDXXI, MCDXXII, MCDXXIII, MCDXXIV, MCDXXV, MCDXXVI, MCDXXVII, MCDXXVIII, MCDXXIX, MCDXXX, MCDXXXI, MCDXXXII, MCDXXXIII, MCDXXXIV, MCDXXXV, MCDXXXVI, MCDXXXVII, MCDXXXVIII, MCDXXXIX, MCDXL, MCDXLI, MCDXLII, MCDXLIII, MCDXLIV, MCDXLV, MCDXLVI, MCDXLVII, MCDXLVIII, MCDXLIX, MCDL, MCDLI, MCDLII, MCDLIII, MCDLIV, MCDLV, MCDLVI, MCDLVII, MCDLVIII, MCDLIX, MCDLX, MCDLXI, MCDLXII, MCDLXIII, MCDLXIV, MCDLXV, MCDLXVI, MCDLXVII, MCDLXVIII, MCDLXIX, MCDLXX, MCDLXXI, MCDLXXII, MCDLXXIII, MCDLXXIV, MCDLXXV, MCDLXXVI, MCDLXXVII, MCDLXXVIII, MCDLXXIX, MCDLXXX, MCDLXXXI, MCDLXXXII, MCDLXXXIII, MCDLXXXIV, MCDLXXXV, MCDLXXXVI, MCDLXXXVII, MCDLXXXVIII, MCDLXXXIX, MCDXC, MCDXCI, MCDXCII, MCDXCIII, MCDXCIV, MCDXCV, MCDXCVI, MCDXCVII, MCDXCVIII, MCDXCIX, MD, MDI, MDII, MDIII, MDIV, MDV, MDVI, MDVII, MDVIII, MDIX, MDX, MDXI, MDXII, MDXIII, MDXIV, MDXV, MDXVI, MDXVII, MDXVIII, MDXIX, MDXX, MDXXI, MDXXII, MDXXIII, MDXXIV, MDXXV, MDXXVI, MDXXVII, MDXXVIII, MDXXIX, MDXXX, MDXXXI, MDXXXII, MDXXXIII, MDXXXIV, MDXXXV, MDXXXVI, MDXXXVII, MDXXXVIII, MDXXXIX, MDXL, MDXLI, MDXLII, MDXLIII, MDXLIV, MDXLV, MDXLVI, MDXLVII, MDXLVIII, MDXLIX, MDL, MDLI, MDLII, MDLIII, MDLIV, MDLV, MDLVI, MDLVII, MDLVIII, MDLIX, MDLX, MDLXI, MDLXII, MDLXIII, MDLXIV, MDLXV, MDLXVI, MDLXVII, MDLXVIII, MDLXIX, MDLXX, MDLXXI, MDLXXII, MDLXXIII, MDLXXIV, MDLXXV, MDLXXVI, MDLXXVII, MDLXXVIII, MDLXXIX, MDLXXX, MDLXXXI, MDLXXXII, MDLXXXIII, MDLXXXIV, MDLXXXV, MDLXXXVI, MDLXXXVII, MDLXXXVIII, MDLXXXIX, MDXC, MDXCI, MDXCII, MDXCIII, MDXCIV, MDXCV, MDXCVI, MDXCVII, MDXCVIII, MDXCIX, MC, MCI, MCII, MCIII, MCIV, MCV, MCVI, MCVII, MCVIII, MCIX, MCX, MCXI, MCXII, MCXIII, MCXIV, MCXV, MCXVI, MCXVII, MCXVIII, MCXIX, MCXX, MCXXI, MCXXII, MCXXIII, MCXXIV, MCXXV, MCXXVI, MCXXVII, MCXXVIII, MCXXIX, MCXXX, MCXXXI, MCXXXII, MCXXXIII, MCXXXIV, MCXXXV, MCXXXVI, MCXXXVII, MCXXXVIII, MCXXXIX, MCXL, MCXLI, MCXLII, MCXLIII, MCXLIV, MCXLV, MCXLVI, MCXLVII, MCXLVIII, MCXLIX, MCL, MCLI, MCLII, MCLIII, MCLIV, MCLV, MCLVI, MCLVII, MCLVIII, MCLIX, MCLX, MCLXI, MCLXII, MCLXIII, MCLXIV, MCLXV, MCLXVI, MCLXVII, MCLXVIII, MCLXIX, MCLXX, MCLXXI, MCLXXII, MCLXXIII, MCLXXIV, MCLXXV, MCLXXVI, MCLXXVII, MCLXXVIII, MCLXXIX, MCLXXX, MCLXXXI, MCLXXXII, MCLXXXIII, MCLXXXIV, MCLXXXV, MCLXXXVI, MCLXXXVII, MCLXXXVIII, MCLXXXIX, MCXC, MCXCI, MCXCII, MCXCIII, MCXCIV, MCXCV, MCXCVI, MCXCVII, MCXCVIII, MCXCIX, MCC, MCCI, MCCII, MCCIII, MCCIV, MCCV, MCCVI, MCCVII, MCCVIII, MCCIX, MCCX, MCCXI, MCCXII, MCCXIII, MCCXIV, MCCXV, MCCXVI, MCCXVII, MCCXVIII, MCCXIX, MCCXX, MCCXXI, MCCXXII, MCCXXIII, MCCXXIV, MCCXXV, MCCXXVI, MCCXXVII, MCCXXVIII, MCCXXIX, MCCXXX, MCCXXXI, MCCXXXII, MCCXXXIII, MCCXXXIV, MCCXXXV, MCCXXXVI, MCCXXXVII, MCCXXXVIII, MCCXXXIX, MCCXL, MCCXLI, MCCXLII, MCCXLIII, MCCXLIV, MCCXLV, MCCXLVI, MCCXLVII, MCCXLVIII, MCCXLIX, MCCL, MCCLI, MCCLII, MCCLIII, MCCLIV, MCCLV, MCCLVI, MCCLVII, MCCLVIII, MCCLIX, MCCLX, MCCLXI, MCCLXII, MCCLXIII, MCCLXIV, MCCLXV, MCCLXVI, MCCLXVII, MCCLXVIII, MCCLXIX, MCCLXX, MCCLXXI, MCCLXXII, MCCLXXIII, MCCLXXIV, MCCLXXV, MCCLXXVI, MCCLXXVII, MCCLXXVIII, MCCLXXIX, MCCLXXX, MCCLXXXI, MCCLXXXII, MCCLXXXIII, MCCLXXXIV, MCCLXXXV, MCCLXXXVI, MCCLXXXVII, MCCLXXXVIII, MCCLXXXIX, MCCXC, MCCXCI, MCCXCII, MCCXCIII, MCCXCIV, MCCXCV, MCCXCVI, MCCXCVII, MCCXCVIII, MCCXCIX, MCCC, MCCCI, MCCCII, MCCCIII, MCCCIV, MCCCV, MCCCVI, MCCCVII, MCCCVIII, MCCCIX, MCCCX, MCCCXI, MCCCXII, MCCCXIII, MCCCXIV, MCCCXV, MCCCXVI, MCCCXVII, MCCCXVIII, MCCCXIX, MCCCXX, MCCCXXI, MCCCXXII, MCCCXXIII, MCCCXXIV, MCCCXXV, MCCCXXVI, MCCCXXVII, MCCCXXVIII, MCCCXXIX, MCCCXXX, MCCCXXXI, MCCCXXXII, MCCCXXXIII, MCCCXXXIV, MCCCXXXV, MCCCXXXVI, MCCCXXXVII, MCCCXXXVIII, MCCCXXXIX, MCCCXL, MCCCXLI, MCCCXLII, MCCCXLIII, MCCCXLIV, MCCCXLV, MCCCXLVI, MCCCXLVII, MCCCXLVIII, MCCCXLIX, MCCCL, MCCCLI, MCCCLII, MCCCLIII, MCCCLIV, MCCCLV, MCCCLVI, MCCCLVII, MCCCLVIII, MCCCLIX, MCCCLX, MCCCLXI, MCCCLXII, MCCCLXIII, MCCCLXIV, MCCCLXV, MCCCLXVI, MCCCLXVII, MCCCLXVIII, MCCCLXIX, MCCCLXX, MCCCLXXI, MCCCLXXII, MCCCLXXIII, MCCCLXXIV, MCCCLXXV, MCCCLXXVI, MCCCLXXVII, MCCCLXXVIII, MCCCLXXIX, MCCCLXXX, MCCCLXXXI, MCCCLXXXII, MCCCLXXXIII, MCCCLXXXIV, MCCCLXXXV, MCCCLXXXVI, MCCCLXXXVII, MCCCLXXXVIII, MCCCLXXXIX, MCCCXC, MCCCXCI, MCCCXCII, MCCCXCIII, MCCCXCIV, MCCCXCV, MCCCXCVI, MCCCXCVII, MCCCXCVIII, MCCCXCIX, MCD, MCDI, MCDII, MCDIII, MCDIV, MCDV, MCDVI, MCDVII, MCDVIII, MCDIX, MCDX, MCDXI, MCDXII, MCDXIII, MCDXIV, MCDXV, MCDXVI, MCDXVII, MCDXVIII, MCDXIX, MCDXX, MCDXXI, MCDXXII, MCDXXIII, MCDXXIV, MCDXXV, MCDXXVI, MCDXXVII, MCDXXVIII, MCDXXIX, MCDXXX, MCDXXXI, MCDXXXII, MCDXXXIII, MCDXXXIV, MCDXXXV, MCDXXXVI, MCDXXXVII, MCDXXXVIII, MCDXXXIX, MCDXL, MCDXLI, MCDXLII, MCDXLIII, MCDXLIV, MCDXLV, MCDXLVI, MCDXLVII, MCDXLVIII, MCDXLIX, MCDL, MCDLI, MCDLII, MCDLIII, MCDLIV, MCDLV, MCDLVI, MCDLVII, MCDLVIII, MCDLIX, MCDLX, MCDLXI, MCDLXII, MCDLXIII, MCDLXIV, MCDLXV, MCDLXVI, MCDLXVII, MCDLXVIII, MCDLXIX, MCDLXX, MCDLXXI, MCDLXXII, MCDLXXIII, MCDLXXIV, MCDLXXV, MCDLXXVI, MCDLXXVII, MCDLXXVIII, MCDLXXIX, MCDLXXX, MCDLXXXI, MCDLXXXII, MCDLXXXIII, MCDLXXXIV, MCDLXXXV, MCDLXXXVI, MCDLXXXVII, MCDLXXXVIII, MCDLXXXIX, MCDXC, MCDXCI, MCDXCII, MCDXCIII, MCDXCIV, MCDXCV, MCDXCVI, MCDXCVII, MCDXCVIII, MCDXCIX, MD, MDI, MDII, MDIII, MDIV, MDV, MDVI, MDVII, MDVIII, MDIX, MDX, MDXI, MDXII, MDXIII, MDXIV, MDXV, MDXVI, MDXVII, MDXVIII, MDXIX, MDXX, MDXXI, MDXXII, MDXXIII, MDXXIV, MDXXV, MDXXVI, MDXXVII, MDXXVIII, MDXXIX, MDXXX, MDXXXI, MDXXXII, MDXXXIII, MDXXXIV, MDXXXV, MDXXXVI, MDXXXVII, MDXXXVIII, MDXXXIX, MDXL, MDXLI, MDXLII, MDXLIII, MDXLIV, MDXLV, MDXLVI, MDXLVII, MDXLVIII, MDXLIX, MDL, MDLI, MDLII, MDLIII, MDLIV, MDLV, MDLVI, MDLVII, MDLVIII, MDLIX, MDLX, MDLXI, MDLXII, MDLXIII, MDLXIV, MDLXV, MDLXVI, MDLXVII, MDLXVIII, MDLXIX, MDLXX, MDLXXI, MDLXXII, MDLXXIII, MDLXXIV, MDLXXV, MDLXXVI, MDLXXVII, MDLXXVIII, MDLXXIX, MDLXXX, MDLXXXI, MDLXXXII, MDLXXXIII, MDLXXXIV, MDLXXXV, MDLXXXVI, MDLXXXVII, MDLXXXVIII, MDLXXXIX, MDXC, MDXCI, MDXCII, MDXCIII, MDXC

Created in Master PDF Editor

INFONAVIT

Coordinación General de Recaudación Fiscal
Gerencia Senior de Recaudación y Cobranza Fiscal
Gerencia de Cobro Persuasivo, Coactivo y Garantías
Ciudad de México, a 16 de Enero de 2025

Constancia de Situación Fiscal en materia obligaciones Fiscales relativa a las aportaciones patronales y entero de descuentos.

Folio: 0000087759/2025
RFC: AFR120306NT1
Nombre o Razón Social: ANDREA FRUIT COMPANY SA DE CV

Estimado Patrón:

En atención a su a su solicitud de constancia de situación fiscal registrada el día **16 de Enero de 2025** y **14:17:40** respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales relativas a las aportaciones patronales y entero de descuentos ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, se hace de su conocimiento lo siguiente:

Se informa que al momento de realizar la consulta solicitada por usted en los sistemas electrónicos del Instituto respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de vivienda, y con relación a los datos de identificación que aparecen al inicio del presente documento, se detectó que Sí se encuentra al corriente en las obligaciones patronales relativas a realizar la aportación del cinco por ciento sobre los salarios de los trabajadores, así como retener y enterar los descuentos para el pago amortizaciones de crédito en términos de los artículos 29 y 30 de la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por lo que la constancia que se emite es **sin adeudo**.

Asimismo, se señala que de conformidad con los registros electrónicos consultados por este Instituto, ese solicitante cuenta con [redacted] **trabajador(es) activo(s)** ante el Infonavit al **5to. Bimestre de 2024**.

Se informa lo anterior, sin perjuicio de que este Instituto como Organismo Fiscal Autónomo se reserve el ejercicio de sus facultades para allegarse de información complementaria y/o realizar los ajustes que modifiquen lo aquí hecho de su conocimiento a fin de reconocer la existencia de registros patronales adicionales vinculados a su registro federal de contribuyentes que a su vez, puedan evidenciar el cumplimiento de obligaciones patronales ante este Instituto en términos del Código Fiscal de la Federación y la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores.

Cabe mencionar, que el presente documento no constituye una resolución definitiva en tanto que tiene una vigencia de 30 días a partir de la fecha de su expedición, indicando que la Constancia que nos ocupa constituye un acto de autoridad meramente informativo y emitido a petición de la parte interesada, por lo que no reviste características de resolución de carácter fiscal; no determina cantidad alguna a pagar, ni crea, modifica o extingue derechos u obligaciones inherentes a las situaciones de hecho reguladas por la legislación aplicable.

La presente constancia es emitida por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores en su carácter de organismo fiscal autónomo, de conformidad con los artículos 32-D del Código Fiscal de la Federación; 29 y 30 de la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores; en relación con lo dispuesto en los artículos 3, fracción IV, 4 fracción VII, 5 primer párrafo 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 31 de julio de 2017; así como las Reglas para la obtención de la Constancia de Situación Fiscal en materia obligaciones fiscales relativas a las aportaciones patronales y entero de descuentos del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 22 de abril de 2024.

[redacted]

Cadena Original: [redacted]

Ciudad de México, a 16 de Enero de 2025 : 14:17:40

Sello digital Infonavit:

[redacted]

ANEXO

0 5

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: NUMERO DE TRABAJADORES, CODIGO QR, CADENA ORIGINAL, SELLO DIGITAL Y NUMERO DE SERIE. Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: NUMERO DE TRABAJADORES, CODIGO QR, CADENA ORIGINAL, SELLO DIGITAL Y NUMERO DE SERIE. Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

INFONAVIT

Coordinación General de Recaudación Fiscal
Gerencia Senior de Recaudación y Cobranza Fiscal
Gerencia de Cobro Persuasivo, Coactivo y Garantías
Ciudad de México, a 31 de Diciembre de 2024

Constancia de Situación Fiscal en materia obligaciones Fiscales relativa a las aportaciones patronales y entero de descuentos

Folio: 00025629312024
RFC: AFR120306NT1
Nombre o Razón Social: ANDREA FRUIT COMPANY SA DE CV

Estimado Patrón:

En atención a su a su solicitud de constancia de situación fiscal registrada el día **31 de Diciembre de 2024** y **09:06:24** respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales relativas a las aportaciones patronales y entero de descuentos ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, se hace de su conocimiento lo siguiente:

Se informa que al momento de realizar la consulta solicitada por usted en los sistemas electrónicos del Instituto respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de vivienda, y con relación a los datos de identificación que aparecen al inicio del presente documento, se detectó que Ud. se encuentra al corriente en las obligaciones patronales relativas a realizar la aportación del cinco por ciento sobre los salarios de los trabajadores así como retener y enterar los descuentos para el pago amortizaciones de crédito en términos de los artículos 29 y 30 de la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por lo que la constancia que se emite es **sin adeudo.**

Asimismo, se señala que de conformidad con los registros electrónicos consultados por este Instituto, ese solicitante cuenta con [redacted] **trabajador(es) activo(s)** ante el Infonavit **el 5to. Bimestre de 2024.**

Se informa lo anterior, sin perjuicio de que este Instituto como Organismo Fiscal Autónomo se reserve el ejercicio de sus facultades para allegarse de información complementaria y/o realizar los ajustes que modifiquen lo aquí hecho de su conocimiento a fin de reconocer la existencia de registros patronales adicionales vinculados a su registro federal de contribuyentes que a su vez, pudiera ampliar el cumplimiento de obligaciones patronales ante este Instituto en términos del Código Fiscal de la Federación y la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores.

Cabe mencionar, que el presente documento no constituye una resolución definitiva en sentido que tiene una vigencia de 30 días a partir de la fecha de su expedición, indicando que la Constancia que nos ocupa constituye un acto de autoridad meramente informativo y emitido a petición de la parte interesada, por lo que no reviste características de resolución de carácter fiscal, no determina cantidad alguna a pagar, ni crea, modifica o extingue derechos u obligaciones inherentes a las situaciones de hecho reguladas por la legislación aplicable.

La presente constancia es emitida por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores en su carácter de organismo fiscal autónomo, de conformidad con los artículos 32-D del Código Fiscal de la Federación, 29 y 30 de la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores; en relación con lo dispuesto en los artículos 3, fracción IV, 4 fracción VII, 5 ,primer párrafo y 31 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 31 de julio de 2017; así como las Reglas para la obtención de la Constancia de Situación Fiscal en materia obligaciones fiscales relativas a las aportaciones patronales y entero de descuentos del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 22 de abril de 2024.

[redacted]

Cadena Original: [redacted]

Ciudad de México, a 31 de Diciembre de 2024 , 09:06:24

Sello digital Infonavit:

[redacted]

ANEXO

05

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

Created in Master PDF Editor

gob mx

Servicio de Administración Tributaria

Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales

Folio	Clave R.F.C.
25NA3709857	AFR120306NT1

Nombre, Denominación o Razón social

ANDREA FRUIT COMPANY SA DE CV

Estimado contribuyente

Respuesta de opinión:

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

En los controles electrónicos institucionales del Servicio de Administración Tributaria, se observa que en el momento en que se realiza esta revisión, se encuentra al corriente en el cumplimiento de los puntos que se revisa la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales, contenidos en la Resolución Miscelánea Fiscal vigente. Por lo que se emite 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 17 de enero de 2025 a las 14:41 horas

Notas

1.-Para estímulos o subsidios, la opinión que se genere indicando que es Inscrito SIN OBLIGACIONES fiscales, se tomará como Positiva cuando el monto del subsidio no rebase de 40 UMAS elevado al año, en caso contrario se considera como resultado Negativo.

2.-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

3.-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 2.1.27. y 30 días naturales a partir de su emisión para trámites diferentes al señalado, de acuerdo a la regla 2.1.36. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025.

4.-El procedimiento para obtener la opinión se realiza conforme a lo previsto en la regla 2.1.36. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025 y de acuerdo a lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y no constituye respuesta favorable respecto a contribuyentes que se ubican en los supuestos del artículo 69 del Código Fiscal de la Federación.

5.-La opinión del cumplimiento, se genera atendiendo a la situación fiscal del contribuyente en los siguientes sentidos: POSITIVA. - Cuando el contribuyente esté inscrito y al corriente en el cumplimiento de las obligaciones que se consideran en los numerales 1 a 12 de la regla 2.1.36. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025; NEGATIVA. - Cuando el contribuyente esté inscrito y no se encuentre al corriente en el cumplimiento

ANEXO

06

Cadena Original

[redacted]

Sello Digital

[redacted]

[redacted]

GOBIERNO DE MÉXICO | HACIENDA | SAT

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

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: CADENA ORIGINAL, SELLO DIGITAL Y CODIGO QR. Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Creado con Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

gob mx

Servicio de Administración Tributaria

Notas

de las obligaciones que se consideran en los numerales 1 a 12 de la regla 2.1.36. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025; INSCRITO SIN OBLIGACIONES.- Cuando el contribuyente está inscrito en el RFC pero no tiene obligaciones fiscales.

6.-El procedimiento para obtener la opinión se realiza conforme a lo previsto en la regla 2.1.36. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025 y de acuerdo a lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.

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

Los alcances y condiciones del tratamiento de sus datos personales podrá consultarlos en el aviso integral de privacidad para ello, ingrese al portal de Internet del SAT en la siguiente ruta: http://omawww.sat.gob.mx/documentossat/Paginas/AvisodePrivacidadSAT/aviso_de_privacidad_sat.htm

ANEXO

0 6

Cadena Original

[redacted]

Sello Digital

[redacted]

[redacted]

GOBIERNO DE MÉXICO | HACIENDA | SAT

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

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: CADENA ORIGINAL, SELLO DIGITAL Y CODIGO QR. Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: CADENA ORIGINAL, SELLO DIGITAL Y CODIGO QR. Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

gob mx

Servicio de Administración Tributaria

Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales

Folio	Clave R.F.C.
25VA0433563	AFR120306NT1

Nombre, Denominación o Razón social

ANDREA FRUIT COMPANY SA DE CV

Estimado contribuyente

Respuesta de opinión:

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

En los controles electrónicos institucionales del Servicio de Administración Tributaria, se observa que en el momento en que se realiza esta revisión se encuentra al corriente en el cumplimiento de los puntos que se revisa la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales, contenidos en la Resolución Miscelánea Fiscal vigente. Por lo que se emite 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 3 de enero de 2025 a las 6:32 horas

Notas

1.-Para estímulos o subsidios, la opinión que se genere indicando que es Inscrito SIN OBLIGACIONES fiscales, se tomará como Positiva cuando el monto del subsidio no rebase de 40 UMAS elevado al año, en caso contrario se considera como resultado Negativo.

2.-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

3.-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 2.1.27. y 30 días naturales a partir de su emisión para trámites diferentes al señalado, de acuerdo a la regla 2.1.36. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025

4.-El procedimiento para obtener la opinión se realiza conforme a lo previsto en la regla 2.1.36. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025 y de acuerdo a lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y no constituye respuesta favorable respecto a contribuyentes que se ubiquen en los supuestos del artículo 69 del Código Fiscal de la Federación.

5.-La opinión del cumplimiento, se genera atendiendo a la situación fiscal del contribuyente en los siguientes sentidos: POSITIVA.- Cuando el contribuyente esté inscrito y al corriente en el cumplimiento de las obligaciones que se consideran en los numerales 1 a 12 de la regla 2.1.36. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025. NEGATIVA.- Cuando el contribuyente esté inscrito y no se encuentre al corriente en el cumplimiento

ANEXO

06

Cadena Original

[redacted]

Sello Digital

[redacted]

[redacted]

GOBIERNO DE MÉXICO | HACIENDA | SAT

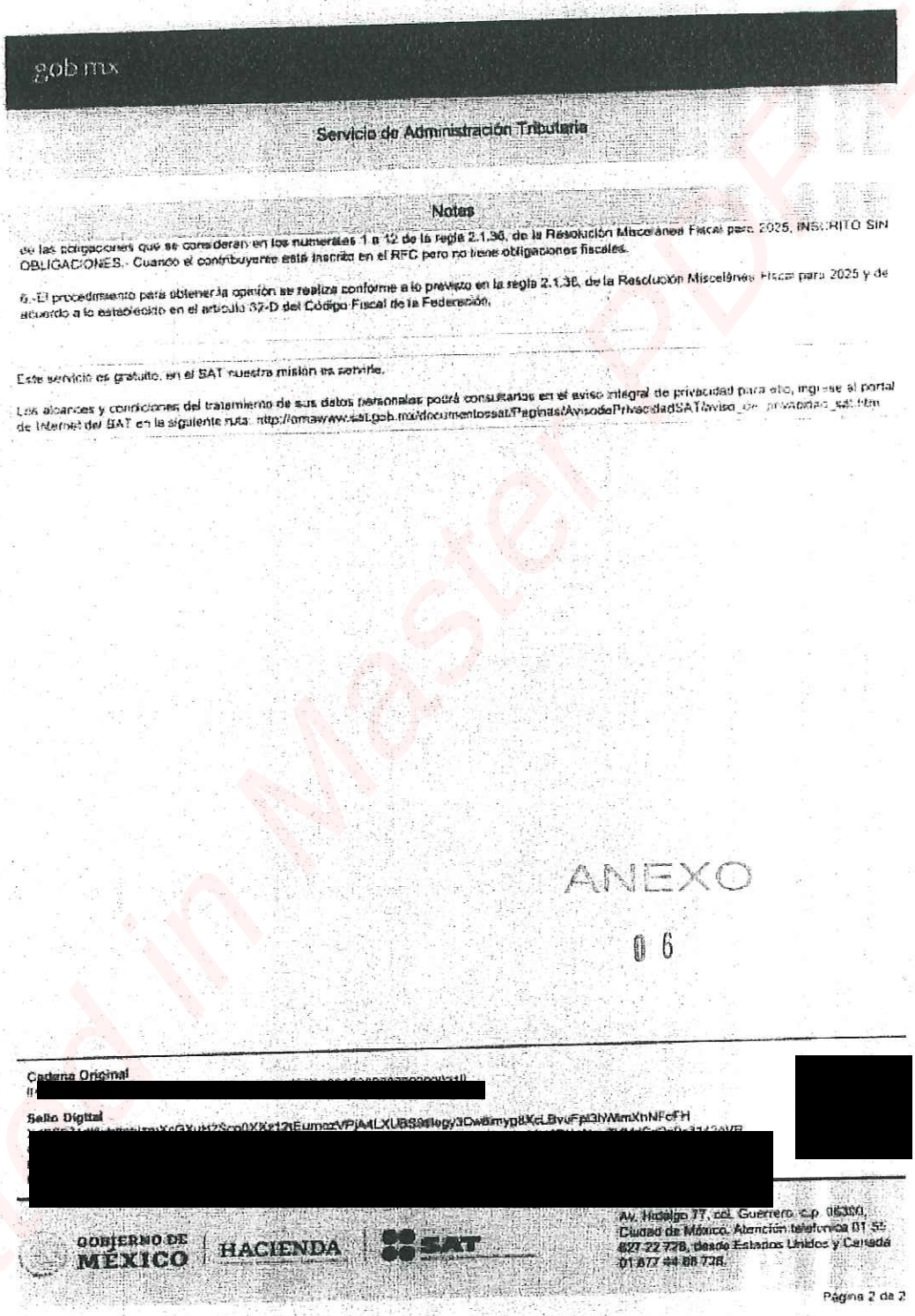
Contacto:
Av. Hidalgo 77, col. Guerrero, C.P. 06300, Ciudad de México. Atención telefónica 01 55 627 22 728, desde Estados Unidos y Canadá 01 877 44 88 728.

Página 1 de 2

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

Created in Master PDF Editor

ADJUDICACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025 PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO EL EJERCICIO FISCAL 2025 DE LA UMAE HOSPITAL DE ESPECIALIDADES DEL CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE



gob mx

Servicio de Administración Tributaria

Notas

de las obligaciones que se consideran en los numerales 1 a 12 de la regla 2.1.36. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025, INSCRITO SIN OBLIGACIONES.- Cuando el contribuyente está inscrito en el RFC pero no tiene obligaciones fiscales.

6.-El procedimiento para obtener la opinión se realiza conforme a lo previsto en la regla 2.1.36. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025 y de acuerdo a lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.

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

Los alcances y condiciones del tratamiento de sus datos personales podrá consultarlos en el aviso integral de privacidad para ello, ingrese al portal de Internet del SAT en la siguiente ruta: http://omawww.sat.gob.mx/documentossat/Paginas/AvisodePrivacidadSAT/aviso_de_privacidad_sat.htm

ANEXO

0 6

Cadena Original

Sello Digital

[redacted]

GOBIERNO DE MÉXICO | HACIENDA | SAT

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.

Página 2 de 2

JOSE MANUEL CONTRERAS RIVAS
ADMINISTRADOR UNICO
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

"Con fundamento en el Artículo 113 Fracción III de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, se testan los datos correspondientes a: CADENA ORIGINAL, SELLO DIGITAL Y CODIGO QR. Lo anterior por corresponder de datos de una persona moral, identificada o identificable, que de proporcionarse se afectaría la esfera jurídica de la misma".

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

En la Ciudad de Guadalajara, Jalisco, siendo las **15:00 horas del día 09 de Enero del 2025**, se reunieron en el Departamento de Abastecimiento de la Unidad Médica de Alta Especialidad, Hospital de Especialidades del Centro Médico Nacional de Occidente, ubicado en la Calle Belisario Domínguez número 1,000, CP. 44340, Colonia Independencia, los servidores públicos, que al final se enlistan, suscriben y firman, con el objeto de llevar a cabo el evento de Comunicación del Resultado de la Adjudicación Directa Nacional que se menciona en el proemio de esta acta.

En uso de la palabra el **Ing. Adrian Alonso Castillo García**, Jefe del Departamento de Abastecimiento de la Unidad Médica de Alta Especialidad Hospital de Especialidades del Centro Médico Nacional de Occidente, mismo que cuenta con las facultades para la emisión del fallo conferidas en el numeral **5.3.8** Inciso **C** de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexica del Seguro Social, declaró formalmente iniciado este acto, dejando constancia de la asistencia de los funcionarios y servidores públicos al presente acto, dio la bienvenida a los asistentes; presentando a continuación a los funcionarios y servidores públicos aquí presentes, los cuales son:

Funcionario	Dependencia y Cargo
Lic. Jorge Armando Famoso Avila	Jefe de la Oficina de Adquisiciones de la UMAE Hospital de Especialidades Centro Médico Nacional de Occidente, mismo que cuenta con las facultades para llevar a cabo la evaluación legal y económica de las proposiciones conferidas en el numeral **5.3.10** inciso **C** de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social.
Lic. Isaias Nuñez Escobedo	Analista Coordinador "C" Adscrita a la Oficina de Adquisiciones de la UMAE Hospital de Especialidades Centro Médico Nacional de Occidente.
L.N. Minerva Vargas Torres	Encargada del Depto. de Nutrición y Dietética y Área Técnica de la UMAE Hospital de Especialidades Centro Médico Nacional de Occidente.

Con fundamento en el artículo **134** de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de conformidad con lo dispuesto en los artículos **36, 36 BIS inciso II, 37 Fracción I, II, III, IV, V y VI**, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **51** de su Reglamento, y en los numerales **5, 6, 7, 8 y 9** de la Convocatoria a la adjudicación que regulan el proceso de adjudicación, se efectuó el análisis de las proposiciones técnicas; procediéndose a elaborar el dictamen técnico de las

ANEXO

07

Created in Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

propuestas presentadas, mismo que sirvió como base para emitirlo, el cual se dio a conocer en este acto.

RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN

PROPUESTAS DESECHADAS TÉCNICAMENTE

Con fundamento en los artículos **37** Fracción **I** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y **51** de su Reglamento, se informa que las propuestas técnicas que se mencionan a continuación cuentan con resultado técnico no satisfactorio, con base al dictamen técnico emitido por la L.N. Minerva Vargas Torres, Encargada del Departamento de Nutrición y Dietética, por lo tanto fueron desechadas y que a la letra dice:

En base a la convocatoria para Adjudicación Directa Nacional de Enero a Marzo del presente año, con no. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025, le envio la evaluación técnica, que a continuación enlisto por participante.

1. **Andrea Fruit Company S.A. de C.V.**

- En la partida que NO cumple

Pan de Caja	No cumple

El participante ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V. **NO CUMPLE** en la partida de **PAN DE CAJA** debido a que en su propuesta técnica y económica no se apega a lo requerido en anexo número 4 de las base de contratación en específico en la descripción de la clave **480 406 1500 00**, debido a que oferta un gramaje distinto al requerido por esta unidad de acuerdo a lo siguiente:

ANEXO NÚMERO 4:

BIENES REQUERIDOS POR LA CONVOCANTE:

DESCRIPCION
PAN INTEGRAL DE CAJA INDIVIDUAL O SUAVEMENTE EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1 A 20 CON 22 MEDIAS DE EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO INTEGRAL, DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZUCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTE PERMITIDO POR LA LEY, PERMANECE, ENTERO EN TORNO DE PANIFICACIONES RECOMENDADAS, HORNEADO, ENFRIADO Y EMPACADO. ADICIONALMENTE DEBERA, CUMPLIR Y ACREDITAR OTRAS QUE SE SOLI... [illegible] HORNEADO DE 16 A 18 ONZAS TODAS ENRIQUECIDAS CON 1000 UFC / G MINIMO, CONTENIDO DE FIBRA 2 G MINIMO, HIERRO 20 UFC / G MINIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, MAXIMO, E COLI NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, COLORES PARDOS UNIFORME, BIEN CRIT CLARO, AROMA PLENO CARACTERISTICO A FERMENTADOS, SABOR A TRADICIONALES AGRADABLE, BIEN CONFORME CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN SU ULTIMA VERSION A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y ORGANOLEPTICAS. REQUIERE INFORMACION NUTRIMENTAL, DENOMINACION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA CONSIGNA DE ENVASE. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO, SU VIDA MINIMA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

BIENES OFERTADOS:



Creado in Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

DESCRIPCIÓN
PAN INTEGRAL DE CAJA POPULAR Y CUADRADO EN BOLSA DE POLIETILENO **600** G CON 20 PIEZAS EN EL PRODUCTO EMPACADO CON MAZA DE HARINA ENRIQUECIDA DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZUCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SSA, ELABORADO, MOLDEADO EN FORMA DE TORTILLERITOS REDONDEADOS, HORNEADO, REPOSADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES ESPECIFICAS: CARACTERISTICAS A MOLDEADO EN FORMA DE TORTILLERITOS REDONDEADOS, HORNEADO, REPOSADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES ESPECIFICAS: CARACTERISTICAS A EVALUAR: COLOR: CAFE CLARO, OLOR: CARACTERISTICO A PAN INTEGRAL, SABOR: CARACTERISTICO A PAN INTEGRAL, TEXTURA: SUAVE, CONSISTENCIA: FIRME, FORMA: REDONDA UNIFORME, MIGA: CAFE CLARO, AREOLA: CAFE CLARO, CORTEZA: DELGADA, ACEPTACION: DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS ESPECIFICAS, ETIQUETADO, INFORMACION NUTRIMENTAL, ADITIVOS, ETC. ETIQUETADO: INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y VIDA DE ANAQUEL PRESENTADO, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE ENVASE, OLOR O AMARILLENTO CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU ENVASE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO, SU VIDA MINIMA DE 10 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION Y SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

Lo anterior en incumplimiento por lo dispuesto por el numeral **9.1.- PROPUESTA TÉCNICA, incisos A) y B),** de las bases de contratación de la adjudicación directa que nos ocupa, misma que por su importancia me permito transcribir:

9.1.- PROPUESTA TÉCNICA

La propuesta técnica deberá contener la siguiente documentación:

A) Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el ***Anexo Número 4 (cuatro)*** *de esta convocatoria, y el Cuadro Básico de Alimentos vigente al* ***18 de Julio del 2019*** *del Instituto el cual deberá reproducir para las partidas o grupos en las que desee participar, anotando en el mismo nombre y firma del representante legal de la empresa.* ***Para dar cumplimiento a este punto deberá utilizar el formato Anexo Número 4 adecuándolo con el nombre y firma del representante legal de la empresa licitante.***

B) En su caso, acompañada de las fotografías o formatos necesarios para corroborar que se cumplan los requisitos y características solicitadas en esta convocatoria.

Una vez analizado el incumplimiento de la oferta propuesta por el participante ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V. PAN DE CAJA, se descalifica en atención al punto número 3 de las presentes bases de contratación, **3.- CAUSALES DE DESCALIFICACION, inciso A) e inciso I),** mismos que por su importancia me permito transcribir:

3.- CAUSALES DE DESCALIFICACION.

Se descalificará a los licitantes que incurran en uno o varios de los siguientes supuestos:

A) Que no cumplan **con cualquiera de los requisitos o características establecidas en esta convocatoria o sus anexos,** y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta, conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 36, de la Ley; incluyendo cuando no presente las constancias en materia de cumplimiento de obligaciones fiscales, en materia de seguridad social e INFONAVIT o las presente negativas o con adeudos y/o no se encuentren vigentes.

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

f) Cuando **oferte artículos distintos por clave de acuerdo al gramaje**, cantidad o unidad de medida establecido en el Anexo Número 4 (cuatro).

Continúo con el participante de:

2. **ALIMENTOS Y SERVICIOS INTEGRALES ALSERVI, S.A. DE C.V.** En los rubros de:

- En la partida que NO cumple

Carne	No cumple
Pollo	No cumple
Pescado	No cumple
Embutidos	No cumple
Huevo	No cumple
Leche	No cumple
Derivados lácteos	No cumple
Frutas y Vegetales	No cumple
Pan Fresco	No cumple
Tortilla	No cumple
Concentrados	No cumple
Pan de Caja	No cumple
Abarrotes	No cumple

Se desecha la totalidad de las propuesta ofertadas por en participante ALIMENTOS Y SERVICIOS INTEGRALES ALSERVI, S.A. DE C.V. **NO** cumple con lo dispuesto por el numeral **7.3.- CALIDAD, párrafo séptimo** de las presentes bases de contratación, mismo que por su importancia me permito transcribir:

7.3.- CALIDAD:

Presentar resultados de estudios clínicos realizados por un laboratorio, al personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los víveres en las Unidades Médicas, cuyos resultados deben incluir: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, coprocultivo, química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática y lecho ungueal **(cultivo de uñas y manos)**; dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la **acreditación vigente** de dicho(s) laboratorio(s), en la cual se indique que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico.



Created in Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

En su caso el participante presenta un anexo **sin acreditación del cultivo de piel de manos y de uñas vigente en su última actualización,** tal y como lo señalo a continuación:

ema entidad mexicana de acreditación, a.c.

No. de Acreditación CL-029

BIOCLÍNICOS FLEMING S.A DE C.V.

BIOFLEMING

CALLE CONVENTO DE ACOLMAN No. 34, COL. JARDINES DE SANTA MÓNICA, C.P. 54050, TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO.

Ha sido acreditado como Laboratorio Clínico bajo la norma NMX-EC-15189-IMNC-2015 / ISO 15189:2012 Requisitos generales para la calidad y la competencia de laboratorios clínicos, para la disciplina de ***Microbiología (Bacteriología y Micología), Parasitología, Química Clínica, Uroanálisis, Hematología y Coagulación, Inmunología e Inmunoquímica.***

Acreditación Número: CL-029
Fecha de acreditación: 2012-10-19
Fecha de actualización: 2022-06-16
Número de Ref.: 23CL0131/23CL0132

El alcance para realizar las disciplinas es de conformidad con:

ANEXO

07

Created in Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

ema entidad mexicana de acreditación a.c.

No. de Acreditacion CL-029

Número de Ref.: 25CL-819.E3CL0432

DISCIPLINA: MICROBIOLOGÍA (BACTERIOLOGÍA Y MICOLOGÍA)

NOMBRE DEL EXAMEN	MATRIZ	MÉTODO DE EXAMEN	MÉTODO DE MEDICIÓN	EQUIPO DE MEDICIÓN	IDENTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO
Bacilos Entéricos	Excretas y Alimentos	Cultivo e Identificación Morfológica Colonial	No aplica	No aplica	BIOCLI-MB-001.009
Coprocultivo	Heces fecales	Cultivo e Identificación Morfológica Colonial	No aplica	No aplica	BIOCLI-MB-001.004
Investigación de parásitos (técnica directa)	Heces fecales	Adición de esencias con KOH	Observación microscópica	Microscopio Carl Zeiss	BIOCLI-ME-009

DISCIPLINA: PARASITOLOGÍA

NOMBRE DEL EXAMEN	MATRIZ	MÉTODO DE EXAMEN	MÉTODO DE MEDICIÓN	EQUIPO DE MEDICIÓN	IDENTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO
Coproparasitoscópico	Materia fecal	Microscópico	No aplica	No aplica	BIOCLI-PA-001.01

Una vez analizado lo anterior se descalifica la totalidad de sus propuesta en atención al punto número **3.- CAUSALES DE DESCALIFICACION, inciso A) e inciso I),** de las presentes bases de contratación, mismos que por su importancia me permito transcribir:

> **3.- CAUSALES DE DESCALIFICACION.**
>
> Se descalificará a los licitantes que incurran en uno o varios de los siguientes supuestos:
>
> A) Que no cumplan **con cualquiera de los requisitos o características establecidas en esta convocatoria o sus anexos**, y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta, conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 36, de la Ley; incluyendo cuando no presente las constancias en materia de cumplimiento de obligaciones fiscales, en materia de seguridad social e INFONAVIT o las presente negativas o con adeudos y/o no se encuentren vigentes.

De la misma suerte se **desecha las partidas de pan de caja y abarrotes** debido a que en su propuesta técnica y económica no se apega a lo requerido en anexo número 4 de las base de contratación en específico en la descripción de la siguientes claves, debido a que oferta un gramaje distinto y descripciones diferentes a lo requerido por esta unidad:

ANEXO NÚMERO 4:

PAN DE CAJA:





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

RENGLON	CLAVE	DESCRIPCIÓN SOLICITADA	DESCRIPCIÓN ALIMENTOS Y SERVICIOS INTEGRALES ALSERVI, S.A. DE C.V.
224	480 406 1900 00	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 650 + 20 CON 23 REBAN ES 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 - SSA) – 1996) HUMEDAD DE 34 A 38PORCEN 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 CAFE CLARO, 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. 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 615 + 20 CON 23 REBAN ES 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 - SSAT – 1996) HUMEDAD DE 34 A 38PORCEN 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 CAFE CLARO, 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. 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.

ABARROTES:

RENGLON	CLAVE	DESCRIPCIÓN SOLICITADA	DESCRIPCIÓN ALIMENTOS Y SERVICIOS INTEGRALES ALSERVI, S.A. DE C.V.
124	480 302 1603 02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 780 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS

ANEXO

07





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

138	490 406 0500 0	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 430 G +20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, GRASAS, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA. TIPO I FINAS, TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE), CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 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 CREME DESCREMADA, MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA, HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO, FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMELADAS, JALEAS, GOMAS, GRENETINAS, PECTINAS O ALBUMINAS, CHOCOLATE Y OTROS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA 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.	«« GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 424 G +20 G. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, GRASAS, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA. TIPO I FINAS, TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE), CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 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 CREME DESCREMADA, MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA, HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO, FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMELADAS, JALEAS, GOMAS, GRENETINAS, PECTINAS O ALBUMINAS, CHOCOLATE Y OTROS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA 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.
139	490 405 0700 0	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTÓN CON CAPACIDAD DE 1000 G +- 30 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS	«« GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 900 G +- 30 G. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA,



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

		PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), 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.	SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), 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
155	480 E02 0924 00	JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA, EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE	JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTUA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE. ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 ° 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 AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION	CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 ° 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 AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

155	480 E02 0603 00	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 960 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		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 AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.	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 AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.
157	480 602 0905 00	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN ARLAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML. COLIFORMES 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO,	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 960 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML. COLIFORMES 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE. ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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, MALTRATO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ,

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 ° 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 AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.	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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 ° 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 AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DEI AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.
169	480 GR 0100 00	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA, EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 250 G Y 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION, LA DULZURA DE	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA, EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 300 G Y 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE

ANEXO

07

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		LA MIEL VIRGEN CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
172	480 702 0102 00	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TINCTORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS. COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS	ACEITE DE CARTAMO. HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 0.5 MIL DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TINCTORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0,05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS. COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO,



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION,ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION,ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
174	480 704 3200 00	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION. FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS,EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE DE 1 KG QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION. FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS,EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.
175	480 704 0301 00	CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL DE PRODUCTO. CONTENIDO NETO 450 G +-20 LA CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA, QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO, AZUCAR (NO DEBE CONTENER JARABE DE ALTA FRUCTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIEDAD, FRESCURA SABOR O TEXTURA, CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES.DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-356/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE GARAPIÑADO, SEGUNDA – ENCHILADO O JAPONES, TERCERA – FRITO O ENCHILADO, CUARTA – FRITO O SALADO Y QUINTA – MAZAPAN O	<<< CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL S- DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL DE PRODUCTO. CONTENIDO NETO 425 G +-20 LA CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA, QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO, AZUCAR (NO DEBE CONTENER JARABE DE ALTA FRUCTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIEDAD, FRESCURA SABOR O TEXTURA, CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES.DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-356/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE GARAPIÑADO, SEGUNDA – ENCHILADO O JAPONES, TERCERA – FRITO O ENCHILADO, CUARTA – FRITO O SALADO Y QUINTA – MAZAPAN O PALANQUETA CONTENIDO DE HUMEDAD DE 9%PORCEN COMO LIMITE MAXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		PAI ANCHETA. CONTENIDO DE HUMEDAD DE SPORCEN COMO LIMITE MAXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA, LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA.	DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENERFEN SU CONSTITUCION POCA AGUA.
194	450 828 0000 00	SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR, ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR, ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
196	460 808 0000 00	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS. CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN, PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA) EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS. CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN, PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA) EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	
196	480 809 0300 00	MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 430 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 430 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
206	480 809 0400 00	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 50 G. PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 50 G., PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.

Lo anterior en incumplimiento por lo dispuesto por el numeral **9.1.- PROPUESTA TÉCNICA, incisos A) y B),** de las bases de contratación de la adjudicación directa que nos ocupa, misma que por su importancia me permito transcribir:

9.1.- PROPUESTA TÉCNICA

La propuesta técnica deberá contener lo siguiente documentación:

A) Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el ***Anexo Número 4 (cuatro)*** *de esta convocatoria, y el Cuadro Básico de Alimentos vigente al* ***18 de Julio del 2019*** *del Instituto el cual deberá reproducir para las partidas o grupos en los que desee participar, anotando en el mismo nombre y firma del representante legal de la empresa.* ***Para dar cumplimiento a este punto deberá utilizar el formato Anexo Número 4 adecuándolo con el nombre y firma del representante legal de la empresa licitante.***

B) En su caso, acompañada de las fotografías o formatos necesarios para corroborar que se cumplen los requisitos y características solicitadas en esta convocatoria.

Una vez analizado el incumplimiento de las ofertas señaladas con anterioridad, se descalifican en atención al punto numero 3 de las presentes bases de contratación, **3.- CAUSALES DE DESCALIFICACION, inciso A) e inciso I),** mismas que por su importancia me permito transcribir:

3.- CAUSALES DE DESCALIFICACION.

Se descalificará a los licitantes que incurran en uno o varios de los siguientes supuestos:

A) Que no cumplan **con cualquiera de los requisitos o características establecidas en esta convocatoria o sus anexos**, y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la



Creado con Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

solvencia de la propuesta, conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 36, de la Ley; incluyendo cuando no presente las constancias en materia de cumplimiento de obligaciones fiscales, en materia de seguridad social e INFONAVIT o las presente negativas o con adeudos y/o no se encuentren vigentes.

I) Cuando **oferte artículos distintos por clave de acuerdo al gramaje**, cantidad o unidad de medida establecido en el Anexo Número 4 (cuatro).

Continúo con el Participante:

3. COMERCIALIZADORA SIDNEY S.A. DE C.V. En el rubro de:

- En la partida que NO cumple

Abarrotes	No cumple

El participante COMERCIALIZADORA SIDNEY S.A. DE C.V. **NO CUMPLE** en la partida de **ABARROTES** debido a que en su propuesta técnica y económica no se apega a lo requerido en anexo número 4 de las base de contratación en específico en la descripción de las siguientes claves, debido a que oferta un gramaje distinto al requerido por esta unidad:

ANEXO NÚMERO 4:

BIENES REQUERIDOS POR LA CONVOCANTE:

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN SOLICITADA	DESCRIPCIÓN COMERCIALIZADORA SIDNEY SA DE CV	PRESENTACIÓN
139	490 406 0700 00	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 1000 G +/- 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA CON NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), 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	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 1000 G +/- 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA CON NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), 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	250 G

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III**, **26 BIS FRACCIÓN II**, **28 FRACCIÓN I**, **40**, **41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		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.	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.	
IBA	480 622 0404 00	JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE. ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 °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	JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE. ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 °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	[illegible]



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR. UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.	DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR. UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DEL AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.	
156	490 602 0000 00	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO, PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO, PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL	950 ML

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ACTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO, DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION	PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO, DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION	
154	440 602 0006 00	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML, PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO, PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO, PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES	1,000 ML





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLITICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.	DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.	

Lo anterior en incumplimiento por lo dispuesto por el numeral **9.1.- PROPUESTA TÉCNICA, incisos A) y B),** de las bases de contratación de la adjudicación directa que nos ocupa, misma que por su importancia me permito transcribir:

> ***9.1.- PROPUESTA TÉCNICA***
>
> *La propuesta técnica deberá contener la siguiente documentación:*
>
> *A) Descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el* ***Anexo Número 4 (cuatro)*** *de esta convocatoria, y el Cuadro Básico de Alimentos vigente al* ***18 de Julio del 2019*** *del Instituto el cual deberá reproducir para las partidas o grupos en las que desee participar, anotando en el mismo nombre y firma del representante legal de la empresa.* ***Para dar cumplimiento a este punto deberá utilizar el formato Anexo Número 4 adecuándolo con el nombre y firma del representante legal de la empresa licitante.***
>
> *B) En su caso, acompañada de las fotografías o formatos necesarios para corroborar que se cumplan los requisitos y características solicitadas en esta convocatoria.*

Una vez analizado el Incumplimiento de la oferta propuesta por el participante COMERCIALIZADORA SIDNEY S.A. DE C.V., se descalifica en atención al punto número 3 de las presentes bases de contratación, **3.- CAUSALES DE DESCALIFICACION, inciso A) e inciso I),** mismos que por su importancia me permito transcribir:

> **3.- CAUSALES DE DESCALIFICACION.**
>
> Se descalificará a los licitantes que incurran en uno o varios de los siguientes supuestos:
>
> A) Que no cumplan **con cualquiera de los requisitos o características establecidas en esta convocatoria o sus anexos,** y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta, conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 36, de la Ley; incluyendo cuando no presente las constancias en materia de cumplimiento de

ANEXO

07

Created in Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTUA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

obligaciones fiscales, en materia de seguridad social e INFONAVIT o las presente negativas o con adeudos y/o no se encuentren vigentes.

I) Cuando **oferte artículos distintos por clave de acuerdo al gramaje,** cantidad o unidad de medida establecido en el Anexo Número 4 (cuatro).

PROPUESTAS DESECHADAS LEGALMENTE

Con fundamento en los artículos **37** Fracción **I** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y **51** de su Reglamento, se informa que las propuestas que se mencionan a continuación cuentan con **resultado legal no satisfactorio**, por lo tanto fueron desechadas.

LICITANTE	EN CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL NUMERAL 5.3.10. DE LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.
MARIA DEL ROCIO RAZO MONTES GRUPOS: 1 CARNES ROJAS; 2 POLLO; 3 PESCADO	**Se desecha el total de su propuesta de los grupos 1 2 y 3,** debido a que presenta Opinión de Cumplimiento INFONAVIT no vigente, incumpliendo a los solicitado en la presente convocatoria, como se especifica en lo siguiente: **1.- ACREDITACIÓN DE LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD JURÍDICA DEL LICITANTE.** ... Con base al Acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la obtención de la Constancia de Situación Fiscal en Materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuento, y 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 tal motivo** El licitante y, en su caso los que estos últimos subcontraten deberán presentar de conformidad a la regla **Quinta** para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de amortizaciones" **Constancia De Situación Fiscal sin registro de adeudos,** cuya expedición tendrá **una vigencia de 30 días** naturales contados a partir del día de su omisión **al momento de presentación de propuestas y cuyo incumplimiento será motivo de desechamiento de sus propuestas.** Por tal motivo la propuesta presentada por este licitante, cuenta con un **resultado no satisfactorio**, lo que nos conlleva a la aplicación del numeral **3.- CAUSALES DE DESCALIFICACION, Inciso A)** mismo que por su importancia me permito transcribir:



Created in Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

3.- CAUSALES DE DESCALIFICACION:

Se descalificará a los licitantes que incurran en uno o varios de los siguientes supuestos:

A) Que no cumplan con cualquiera de los requisitos o características establecidas en esta convocatoria o sus anexos, y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta, conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 36, de la Ley; incluyendo cuando no presente las constancias en materia de cumplimiento de obligaciones fiscales, en materia de seguridad social e INFONAVIT o las presente negativas o con adeudos y/o no se encuentren vigentes.

PROPUESTAS ACEPTADAS TÉCNICA, LEGAL Y ECONÓMICAMENTE

Con fundamento en los artículos **37** Fracción **II y IV** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y **51** de su Reglamento, se informa que las propuestas técnicas que se menciona a continuación cuenta con **Resultado Técnico Solvente**, con base al dictamen técnico emitido por el **L. N. Minerva Vargas Torres** Encargada del Departamento de Nutrición y Dietética, mismos que cuentan con las facultades para llevar a cabo la evaluación técnica de las proposiciones conferidas en el numeral **5.3.9** inciso **C** de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, por lo tanto se adjudican las partidas a los licitantes enlistados por reunir las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por esta convocante, garantizando satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas:

PARTIDAS ASIGNADAS

ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.

EMBUTIDOS

GRUPO	Reng.	CLAVE	Descripción	Presentación	Fabricante	Precio Unitario	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Importe Mín. + I.V.A.	Importe Máx. + I.V.A.
4	22	4BD 103 0101 02	JAMON CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 38 G + 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA	PAQUETE	MONTREAL / LA RIOJA/ DCIS SMOKEHOUSE	$270.00	138	238	$37,260.00	$64,260.00

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL, EN SU ETIQUETA DEBE ENTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO. DEBERA ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O DECOLORACIONES DIFERENTES, IRRISCENCIA (IONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO. NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TIPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRA ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ARABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.							
4	23	480 103 0001 02	JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON CARNE DE LAS PIERNAS TRASERAS DEL CERDO, DECLARADOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD RESPONSABLE. DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 16PORCEN DE PROTEINA TOTAL LIBRE DE GRASA (PLG) Y 6 PORCEN DE GRASA MAXIMO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, EL COLOR DEBE SER ROSADO CARACTERISTICO, OLOR Y SABOR AGRADABLE, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, DE CONSISTENCIA FIRME, COMPACTA Y ASPECTO TERSO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A "JAMON".	PAQUETE	MONTREAL / LA RIOJA/ DOS SMOKEHOUSE	$265.00	92	158	$24,380.00	$41,870.00
4	24	480 104 0300 02	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 25 G Y 3 G EN PAQUETES DE 1000 G. EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES,	PAQUETE	MONTREAL / LA RIOJA/ DOS SMOKEHOUSE	$255.00	126	218	$22,130.00	$55,550.00

Creator PDF Master



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS, SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECHA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX. CADMIO (CD) 0.1 MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEL INDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.						
4	25	480 107 0301 02	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA RED DE 25 G Y 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON	PAQUETE	MONTREAL	$275.00	16	18	$2,750.00	$4,950.00

ANEXO

07

Creado con PDF Creator



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS** 134, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER ESCAMAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA. ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA, SAL, AZUCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO.							
4	26	480 103 0500 01	SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G – 56 G, EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLITEFLENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONES CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, PELICULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3 PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO, SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE,	PAQUETE	RITS CORONA	$130.00	115	225	$14,950.00	$29,250.00

Creator PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.							
4	27	480 105 0720 01	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA RED DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.	PAQUETE	ROS CORONA	$130.00	46	113	$5,850.00	$14,690.00
4	28	480 701 0300 01	TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA, PAQUETE DE 1000 G, EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEINAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD. NITRITOS 200 PPM, AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES: TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD,MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10	PIEZA	CORONA / NAYAR	$250.00	26	50	$5,000.00	$13,500.00

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

		"C" PARA EVITAR SU ENTRANCAMIENTO.			

SUBTOTAL	$122,320.00	$221,070.00
I.V.A. 16 %	0.0	0.0
IMPORTE TOTAL	$122,320.00	$221,070.00

HUEVO

GRUPO	Reng.	CLAVE	Descripción	Presentación	Marca	Precio Unitario	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Importe Mín. + I.V.A.	Importe Máx. + I.V.A.
5	29	480169 0109 00	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEJAN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFERIODE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGINEROSA Y OLBLAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUE QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAVARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DE L CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0,05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA	KILOGRAMO	ALPEMA	$60.00	1,844	3,685	$110,640.00	$221,100.00



Creado con PDFCreator



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			4,6 U./G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.2 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MÁXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DIFLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0,2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05; HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0,05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.								

SUBTOTAL	$110,040.00	$217,560.00
I.V.A. 16 %	$0.00	$0.00
IMPORTE TOTAL	$110,040.00	$217,560.00

LECHE

GRUPO	Reng.	CLAVE	Descripción	Presentación	Marca	Precio Unitario	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Importe Min. + I.V.A.	Importe Máx. + I.V.A.
6	30	460 201 01 01 01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L, RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCENTAJE (M/M); GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 UG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 UG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 17°C, 1.031 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) , LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA.	PAQUETE	MEMBER'S MARK	$32.00	6,303	8,000	$201,696.00	$255,000.00

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS** 134, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO", "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE", "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.							
6	31	480 221 0200 00	LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRA BRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.PRODUCTO DE LA LECHE MODIFICADO POR HIDROLISIS ENZIMATICA PARCIAL, QUE SEPARA LA LACTOSA EN SUS MONOSACARIDOS COMPONENTES GLUCOSA Y GALACTOSA, CON UN MAXIMO DE 20PORCEN DE LACTOSA RESIDUAL, SU CONTENIDO NUTRIMENTAL CORRESPONDE A LA LECHE ENTERA, CON EXCEPCION DE LA LACTOSA. SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO TEMPERATURA NECESARIA PARA PROPORCIONAR ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L, RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 78PORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA (G/L) 30 MIN, LACTOSA MAXIMO 10 G/L, GLUCOSA MINIMO 16 G/L, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 UG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 UG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C (G/ML) 1.029 MIN, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1,3 G/L, MAXIMA 1,7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIDO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,513°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y	PAQUETE	MEMBER'S MARK	$32.00	2,292	3,750	$73,344.00	$120,000.00

Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			ANTIBIOTICOS, LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AGREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBICS Y ANAEROBIOS; NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0,2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE", "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.							
6	32	480 281 0003 00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERÍA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L ; RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MENIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 TG EQUIVALENTES DE RETINOL /L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 TG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L) ; DENSIDAD A 15°C MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES	PAQUETE	MEMBERS MARK	$32.00	3,438	7,000	$110,016.00	$226,000.00

ANEXO
07

Created with Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CUARENTAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBICOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MG/KL. CARACTERISTICAS SENSOSTALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS , SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D", SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.								

SUBTOTAL	$385,056.00	$600,000.00
I.V.A. 16 %	$0.00	$0.00
IMPORTE TOTAL	$385,056.00	$600,000.00

DERIVADOS LACTEOS

GRUPO	Reng.	CLAVE	Descripción	Presentación	Marca	Precio Unitario	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Importe Min. + I.V.A.	Importe Máx. + I.V.A.
7	33	480202 0101 02	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE	PAQUETE	LA CIENEGA	$180.00	470	1,175	$84,600.00	$211,500.00

Created in Master PDF Editor

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIARA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 29PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA, LA FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI EFECTUAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.							
7	34	480 202 0108 00	REQUESON SIN SAL HOSPITAL VERIFICAR EMPRESA, MARCA Y EMPAQUE QUE GARANTICEN LA CALIDAD, POR SU ALTO RIESGO DE CONTAMINACION DE 500 G EN ENVASE DE PLASTICO QUE IMPIDA SU CONTAMINACION. PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL SUERO DE LECHE ENTERA, SEMIDESCREMADA, O DESCREMADA PASTEURIZADA DE VACA, EL CUAL ES COAGULADO POR CALENTAMIENTO EN MEDIO ACIDO PARA FAVORECER LA OBTENCION DE LA CUAJADA, LA QUE ES SALADA, DRENADA, MOLDEADA, EMPACADA Y ETIQUETADA Y POSTERIORMENTE REFRIGERADA PARA SU CONSERVACION.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 10PORCEN; GRASA MIN 5PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 80PORCEN. LIMITE MAXIMO DE FOSFATASA RESIDUAL 4 UF/G. ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.5 MG/KG, ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES =100 UFC/G; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES AUSENTE EN 25 GRAMOS, VIBRIO CHOLERAE AUSENTE EN 50 GRAMOS, ENTEROTOXINA	PAQUETE	PILARICA	$67.00	48	BB	$3,082.00	$15,890.00

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			ESTAFILOCOCICA NEGATIVA; MOHOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G. CON CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA.- BLANDA Y SUAVE, DE SABOR, OLOR Y COLOR CARACTERISTICO (LACTEO). ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR MARCA, NOMBRE, ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LISTA Y CANTIDAD DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE ELABORACION, FECHA DE CADUCIDAD Y LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERICEN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O PEFDIDO, NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. SU VIDA MEDIA ES DE 3 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4°C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI ESPECIAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.							
7	35	480 202 0201 31	QUESO ADOBERA HOSPITAL SU CONSUMO DEPENDERA DE LA DISPONIBILIDAD, GARANTIA ULTRIMENTAL Y SANITARIADE 1000 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SE DA ESTA DENOMINACION AL QUESO DE CONSISTENCIA BLANDA, MOLIDA O AMASADA, ELABORADO CON LECHE ENTERA, PASTEURIZADA DE VACA; DE FORMA CUADRANGULAR O RECTANGULAR. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS ; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS ; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA Y ELASTICA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS., AL CALENTARSE HACE HEBRA,DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD,	PAQUETE	ENCISO	5240.00	66	183	915,600.00	5967,00.60

Created with Master PDF Editor

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS, DESPUES DE SU PRODUCCION.							
7	30	430 202 0200 00	QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA. REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 160 G. A 1 KG. CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN. LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 – 2.5PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS . SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS; SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.	PAQUETE	EL SABINO DAISY	$140.00	92	188	$12,880.00	$26,320.00

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTUA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III**, **26 BIS FRACCIÓN II**, **28 FRACCIÓN I**, **40**, **41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

7	37	480 282 0205 02	QUESO COTIJA HOSPITAL DE 1000 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTIJA, MICHOACAN, MADURADO Y PRENSADO, OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES; CUAGULADO POR CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0,02 PORCEN; DE PASTA DURA, COMPACTO Y DESMORONABLE. MADURADO DE 15 DIAS A UN AÑO, DE FORMA CIRCULAR Y PESO APROXIMADO DE 11 KG A 30 KG. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 20PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G (NUMERO MAS PROBABLE); STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G (UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS); HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MUNOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. ELABORADO CON LECHE DE VACA, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, MARCA, DIRECCION DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERICEN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O PUTREFACTO. VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.	PAQUETE	LA CIENEGA	$176.00	90	225	$15,840.00	$39,600.00
7	38	480 282 0268 02	QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 1000 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Y LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DEL CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION. CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN Y COLORANTE PERMITIDO. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA; FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 20PORCEN, GRASA	PAQUETE	MUJICA	$260.00	85	213	$22,100.00	$55,380.00

Creado en Master PDF Editor

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD,TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.							
7	39	480702 0300 00	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES. EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS RUGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2,4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1,8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR	PIEZA	YOPLAIT	$75.00	250	625	$18,755.00	$46,875.00

ANEXO
07

Created with Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTEIRISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO, SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.							
7	50	480 202 0201 00	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (2 VECES MAS) DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1 PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8 PORCEN Y 1.8 PORCEN; PH DE 4.20 A 4.60; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87 PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.1 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA S/P; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15	PIEZA	YOPLAIT	$75.00	210	525	$15,750.00	$39,375.00

Creado con Master PDF Editor

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.							
7	41	480 701 0100 00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASA DE LECHE EN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AEREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTÁ PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDAD EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS, AL MACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.	PIEZA	SELLO ROJO	$102.00	690	1,100	$64,250.00	$112,200.00
7	42	480 701 0200 00	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 1000 G, EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE; RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO, SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.6 A 3.5, MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G, SIN GERMENES PATOGENOS, NI LEVADURAS; ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.1DPORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE;	PIEZA	EUGENIA	$175.00	33	68	$6,125.00	$15,400.00

ANEXO 01

Created with Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTHOSA A 20 °C, NO ETIQUITADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUITADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA. CONSERVESE EN REFRIGERACION. SIN SAL. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS.EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								

SUBTOTAL	$258,987.00	$591,666.00
I.V.A. 16 %	$0.00	$0.00
IMPORTE TOTAL	$258,987.00	$591,666.00

FRUTAS Y VEGETALES

GRUPO	Reng.	CLAVE	Descripción	Presentación	Marca	Precio Unitario	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Importe Mín. + I.V.A.	Importe Máx. + I.V.A.
8	43	480 301 0000 00	DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO. PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA; LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y AFERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE CON FACILIDAD, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO, VERDE AMARILLENTO U AMARILLO VERDOSO, CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROJAS, LA PULPA ES AMARILLA ANARANJADA BLANCA O ROJA. ES CARNOSA, BLANDA JUGOSA, AROMATICA, DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE. EL HUESO DURO CON SURCOS ES CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ADHIERE A LA PULPA.EN TODOS LOS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD; CONSISTENCIA FIRME. EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, TARTS DE DESCOMPOSICION O PUDRICION. NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$56.00	149	225	$8,642.00	$13,050.00
8	44	480 301 1000 00	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS	KILOGRAMO	NO APLICA	$40.00	917	1,875	$36,680.00	$75,000.00

Created with Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLA O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAJAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO.EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
B	45	480301 11000	JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAIZ TUBEROSA FORMADA POR UNO O VARIOS SEUDOTUBERCULOS, CON FORMA DE TROMPO DE BASE APLANADA Y APICE OBTUSO, DE DIVERSOS TAMAÑOS Y PESO, VARIA DE 500 A 1000 G, LA CUBIERTA ES FIBROSA Y DE COLOR BEIGE, LOS TEJIDOS INTERIORES BLANCOS, LIGERAMENTE TRANSPARENTES, CON FIBRILLAS DE HEMICELULOSA CON ALTO CONTENIDO ACUOSO, ES DE OLOR FRESCO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. AL MADURAR LA RAIZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON. EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	NO APLICA	$16.00	320	800	$13,760.00	$14,400.00
B	45	480301 1202.00	LIMA DULCE, HOSPITAL A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO	KILOGRAMO	NO APLICA	$26.00	120	300	$3,120.00	$7,800.00

ANEXO
07

Created in Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO AROMATICO, DULCE Y SUAVE, DE FORMA ESFEROIDAL, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, EL EPICARPIO ES MODERADAMENTE GRUESO Y VA DEL COLOR VERDE AL AMARILLO VERDOSO, EN SU EXTERIOR ES LISO, BRILLANTE Y AROMATICO, EN SU INTERIOR ES BLANDO Y BLANCO POR LA CANTIDAD DE HEMICELULOSA QUE CONTIENE, LOS GAJOS SON MUY JUGOSOS, DULCES, AROMATICOS, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA, DE SUS VARIEDADES, LA LIMA AGRIA SE UTILIZA COMO CONDIMENTO EN ALGUNAS PREPARACIONES.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.							
8	47	480 301 1301 00	LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 8.1PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO, LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	NO APLICA	$34.00	459	764	$15,606.00	$25,942.00
8	48	480 301 1302 00	LIMON SIN SEMILLA (PERSA) HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO	KILOGRAMO	NO APLICA	$34.00	115	190	$3,910.00	$6,460.00

Creado con PDF Creator



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			GRADO DE MADUREZ SOLICITADO, EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARLY Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.							
8	49	480 301 1601 00	MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO, LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	NO APLICA	$720.00	917	1,275	$18,360.00	$31,500.00
8	50	480 301 1702 00	MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERÍA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACARDIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGUELLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y	KILOGRAMO	NO APLICA	$28.00	140	225	$4,172.00	$6,300.00

ANEXO



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.						
8	51	480 301 180* 02	MANZANA RALADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO, LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SAGARPA Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 50%PORCIENTO DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS, CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS, CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$58.00	560	1,400	$32,480.00	$81,200.00
8	52	480 301 1*018 00	MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G +- 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN	KILOGRAMO	NO APLICA	$56.00	1,433	2,500	$83,114.00	$145,000.00



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			SUJETOS A LA FIRMEZA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOLADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	53	480 301 1901 00	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$31.00	2,063	3,500	$63,953.00	$108,500.00
8	54	480 301 1902 00	MELON VALENCIANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$25.00	80	200	$2,000.00	$5,000.00
8	55	480 301 2000 00	NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE	KILOGRAMO	NO APLICA	$30.00	1,490	2,500	$44,700.00	$75,000.00

ANEXO 07

Created by Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			LAS RUTACEAS. HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS; UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GAJOS MUY JUGOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS DEBEN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	56	486 301 2151 00	PAPAYA AMARILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DE COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTILEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$34.00	2,865	5,000	197,410.00	$170,000.00
8	57	486 301 2152 00	PAPAYA ROJA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$34.00	560	1,400	$19,040.00	$47,600.00

Creado con Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS** 134, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SABLY LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	58	480301 2207 00	PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$58.00	1,375	2,500	$79,750.00	$145,000.00
8	59	480301 2300 00	PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA, ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO YO LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$53.00	459	800	$24,327.00	$42,400.00
8	60	480301 2400 00	PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILINDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR	KILOGRAMO	NO APLICA	$29.00	2,521	5,500	$73,109.00	$159,500.00

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			DIAMETRO. REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE-AMARILLO A AMARILLO ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUGOSA Y AGRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE OLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCANZA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OBSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	51	480301 2502 00	PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ. SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFERENCIAN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO, PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$278.00	750	1,875	$521,000.00	$375,000.00
8	60	480301 2505 00	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G +-30 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS	KILOGRAMO	NO APLICA	$28.00	2,292	4,000	$64,176.00	$112,000.00

Creado con PDF Creator



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40,** 41 **FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			ALIMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.						
8	63	480301 2602 00	SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES EL FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO, PEPONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OBSCURO, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA, NO CELULOSICA, LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$28.00	1,593	2,750	$44,604.00	$77,000.00
8	64	480301 2800 00	TORONJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA. LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO). DE OLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA	KILOGRAMO	NO APLICA	$28.00	1,261	2,250	$35,308.00	$63,000.00

ANEXO
01



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	65	480 301 2801 00	TORONJA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANCA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS FIBROLIARES, DE FIBRA DIETARIA, SIEA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS, EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBRANOSOS DE MAYOR CONTENEDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO), DE OLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$28.00	229	500	$6,412.00	$14,000.00
8	66	480 301 2900 00	TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 120 G – 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIAMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS, EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA. LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, EXENTAS DE AHUATES (ESPINAS GRANDES). EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS SOLUBLES TOTALES (NO MENOR AL 11 PORCEN).COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	NO APLICA	$24.00	138	300	$3,312.00	$7,200.00
8	67	480 301 3003 00	UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD	KILOGRAMO	NO APLICA	$58.00	459	800	$26,622.00	$46,400.00

Creator PDF Master



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTUA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN ROLLO O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMOL, DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO; DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGASSIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS PEDUNCULOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD NEGRAS O TINTAS, ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA), ROSA OBSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.							
8	68	480302 01000 00	ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR. ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES, PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O	KILOGRAMO	NO APLICA	$17.00	69	113	$1,173.00	$1,921.00

ANEXO
07

Created by Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.							
7	09	460.302 0202.00	AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICA EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL E FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES QUEBRADIZA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LENOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	NO APLICA	$65.00	69	125	$4,485.00	$8,125.00
8	08	460.302 0520.00	APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO AJUSTADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS. SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE	KILOGRAMO	NO APLICA	$21.00	115	200	$2,415.00	$4,200.00

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS APIO DE PENCA (USO COMUN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPIÑO, ASURCADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO. SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO DIURETICO LIGERO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, FIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCUMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA. LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS. PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN, LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.							
8	71	490 302 0530 00	BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAS SU HIGIENIZACION. EN ESTADO FRESCO: EN EL CASO DEL BROCOLI CONGELADO, SOLO DEBE USARSE CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA.I RESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° L.INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SAGIL Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALDADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE	KILOGRAMO	NO APLICA	$25.00	600	1,500	$15,000.00	$37,500.00

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18°C.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS, TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SER COMPACTOS Y CONTAR LOS FIRMES, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO.SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMAS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO.EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACION PERMANENTE A 18°C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR, UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR							
8	72	485702 0602 00	CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE, SU EPICARPIO (CÁSCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, LISO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMA SEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANDO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTAS Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSE:DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL, DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE.DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES	KILOGRAMO	NO APLICA	$32.00	1 719	3,000	$55,008.00	$96,000.00

Creator PDF Master



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO							
8	73	480302 0800 00	LAMOTE AMARILLO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION,A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS CONVOLVULACEAS DE LA QUE SE CONSUME LA RAIZ QUE GENERALMENTE ES DE GRAN VOLUMEN, FORMA ALARGADA U OVOIDE, CUBIERTA DE UNA MEMBRANA DELGADA, DE COLOR MORADO, AMARILLA O CAFE. SU PULPA PUEDE SER BLANCA, AMARILLA O MORADA.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO (LIBRE DE PLAGAS), ENTERO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, HERIDAS O MAGULLADURAS. VERIFICAR QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA. QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$24.00	459	1,000	$11,016.00	$24,000.00
8	74	480302 0860 00	CAMOTE BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION,A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS CONVOLVULACEAS DE LA QUE SE CONSUME LA RAIZ QUE GENERALMENTE ES DE GRAN VOLUMEN, FORMA ALARGADA U OVOIDE, CUBIERTA DE UNA MEMBRANA DELGADA, DE COLOR MORADO, AMARILLA O CAFE. SU PULPA PUEDE SER BLANCA, AMARILLA O MORADA.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO (LIBRE DE PLAGAS), ENTERO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, HERIDAS O MAGULLADURAS. VERIFICAR QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA. QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$24.00	92	225	$2,208.00	$5,400.00
8	75	480302 0901 00	CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y	KILOGRAMO	NO APLICA	$34.00	1,232	1,800	$35,088.00	$61,200.00

ANEXO
07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			MORADA, EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	76	483302 0902 00	CEBOLLA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR, PLANTA HERBACEA PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASI SIN FISURAS SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS	KILOGRAMO	NO APLICA	519.00	92	188	$1,748.00	$3,572.00



Creator PDF Poster



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	77	490 302 0503 00	CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 Kg, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION. AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$34.00	35	75	$1,193.00	$2,550.00
8	78	480 302 1002 00	CHAMPIÑON FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO	KILOGRAMO	NO APLICA	$95.00	135	338	$12,825.00	$32,110.00

ANEXO 01



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			ESMALTE Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMESTIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GÉNERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN. PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCTA. MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO Y CONSISTENCIA ESPONJOSA, EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMAS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.							
8	79	480 302 1102 00	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS; DE ELLA SE EMPLEA COMUNMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA	KILOGRAMO	NO APLICA	$35.00	2,635	5,000	$92,262.00	$175,000.00

Creator PDF Master



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERISTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES CALIDADES. NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	80	480302 1231 00	CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO Y CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCION COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO, SIN CASCARA, VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDA.LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA, TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPADURAS. DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN AREA SUPERIOR A LOS 2 CM² DE SUPERFICIE Y ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA. VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	NO APLICA	$24.00	12	30	$288.00	$720.00
8	81	480302 1406 00	CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONDMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE,	KILOGRAMO	NO APLICA	$65.00	5	13	$325.00	$845.00

ANEXO

07

Creado en Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE, AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE ATNIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE GUAJE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 16 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE USUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM². LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.							
8	82	483 302 1407 00	CHILE JALAPEÑO HOSPITALARIO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO	KILOGRAMO	NO APLICA	$32.00	9	23	$288.00	$736.00

Creator PDF Master



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA. LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, ES EL MAS CARNOSO DE TODOS, SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO, SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO, SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD, MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM, SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES, SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR, PORTANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE PARTICULARMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS, PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.							
8	83	480 302 1408 00	CHILE LARGO O GÜERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO. DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR. CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA. ES EL MAS DELICADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS	KILOGRAMO	NO APLICA	$32.00	4	10	$128.00	$420.00



Created with Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.							
8	84	480 302 1409 00	CHILE POBLANO HOSPITALARIO, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, ES EL MAS CARNOSO DE TODOS, SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO, SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO, SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD; MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM, SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS,	KILOGRAMO	NO APLICA	$50.00	65	163	$3,250.00	$8,150.00

ANEXO

Created with PDF Creator

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM², DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.							
8	65	480 302 1410 00	CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA. SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE: AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA, EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE REÑIFORMES LISAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE BOLO DE 8 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 4 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO. LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE	KILOGRAMO	NO APLICA	$50.00	46	88	$2,300.00	$4,400.00

Creator PDF Master



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN ÁREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.							
8	B6	480302 1701 00	COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	KILOGRAMO	NO APLICA	$11.00	35	80	$385.00	$880.00
8	B7	480302 1801 00	COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COL; SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABEZUELAS BLANCAS, CARNOSAS Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIAMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLORALES QUE SE HIPERTROFIAN, SON COMESTIBLES. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION Y COLORACION DE LA INFLORESCENCIA, ASI COMO POR LA ABERTURA DE LAS YEMAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME, TENER FORMA CARACTERISTICA, LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS, COMPACTA, ENTERA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE	KILOGRAMO	NO APLICA	$24.00	90	225	$2,700.00	$5,400.00

ANEXO
07

Created with PDF Creator



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES EN MENOS DEL 8PORCEN, VELLOSIDADES Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 5PORCEN. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA EVIDENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES, MARCHITEZ O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES ENTRE UN 8 Y 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL ENTRE UN 5 Y 10PORCEN. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA ESTADOS AVANZADOS O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES MAYORES DE UN 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN 10PORCEN. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.							
8	86	480302 1903 00	EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES. ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ACANALADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOSICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES. TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 2 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$35.00	960	400	$14,000.00	$17,000.00

Creator PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40,** 41 **FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

8	83	480302 2001 00	ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.LA MAZORCA TIERNA ES UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$12.00	668	1,000	$8,512.00	$12,000.00
8	50	480302 2101 00	ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1	KILOGRAMO	NO APLICA	$27.00	75	150	$2,025.00	$4,050.00

ANEXO 07

Created by Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS** 134, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18°C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION.PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 13PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES. USAR TENAZAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.						
8	91	480 302 2401 00	JITOMATE BOLA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 0 PORCIENTO, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO;NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA	KILOGRAMO	NO APLICA	$44.00	1,300	1,300	$57,200.00	$143,000.00

Creado con Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	92	490 307 2402 00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA	KILOGRAMO	NO APTICA	$44.00	1,800	4,500	$79,200.00	$198,000.00

ANEXO 01



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	9E	480 302 2501 00	LECHUGA OREJONA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES: LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA. LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS,	KILOGRAMO	NO APLICA	$23.00	142	300	$3,266.00	$6,900.00



Creator PDF Master



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM². DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	94	480302 2502 00	LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT. COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA. LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO	KILOGRAMO	NO APLICA	$28.00	688	1,695	$19,264.00	$45,500.00

ANEXO 01

Created in Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM². DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	95	480 302 2800 00	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERÍA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	KILOGRAMO	NO APLICA	$42.00	210	525	$8,820.00	$22,050.00
8	96	480 322 2900 00	PAPA AMARILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O	KILOGRAMO	NO APLICA	$42.00	1,605	3,250	$67,410.00	$136,500.00

Creator PDF Master

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	97	488 302 2902 00	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL; POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G +- 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$42.00	320	400	$13,440.00	$33,600.00
8	98	488 302 2903 00	PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE	KILOGRAMO	NO APLICA	$25.00	92	219	$2,300.00	$5,325.00

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	39	480 307 3000 00	PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 80 G A 250 G. SU CASCARA ES VERDE OBSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA. ES MUY JUGOSO, DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIARPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$15.00	321	700	$4,815.00	$10,500.00
8	100	480 302 5100 00	PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRON YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PEDUNCULO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE; AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO. EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO	KILOGRAMO	NO APLICA	$33.00	160	400	$5,280.00	$13,200.00



Creado con PDF Master



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			NETO DE ENTREGA.							
8	101	480 302 3200 00	PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SIT HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$19.00	11	23	$209.00	$437.00
8	102	480 302 3402 00	RABANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM). SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$22.00	103	188	$2,266.00	$4,136.00
8	103	480 302 3600 00	TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SIT HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL. CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS. ESTA CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$34.00	1,200	3,000	$40,800.00	$102,000.00

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO. DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEÑOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE POCA EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR.PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
8	104	480 302 3900 00	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G – 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS, DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO, DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM. TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE, PERO CARACTERISTICOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES. RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD. DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD, PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ. DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM, PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	NO APLICA	$27.00	2,178	5,250	$58,806.00	$141,750.00
8	105	480 305 0102 00	GERMINADO DE SOYA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO , DE TAMAÑO	KILOGRAMO	NO APLICA	$62.00	120	300	$7,440.00	$18,600.00



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			ADECUADO.SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OBSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA							
8	106	480 802 0100 00	AJO EN BULBO HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TIPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	KILOGRAMO	NO APLICA	$105.00	115	225	$12,075.00	$23,625.00
8	107	480 805 0100 00	CILANTRO HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CONIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	KILOGRAMO	NO APLICA	$28.00	92	175	$2,352.00	$4,550.00
8	108	480 805 0200 00	EPAZOTE HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA,	KILOGRAMO	NO APLICA	$30.00	17	38	$510.00	$1,140.00

ANEXO 07

Created by Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMÁTICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMÓDICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.							
8	109	460 805 0600 00	PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	KILOGRAMO	NO APLICA	$20.00	103	138	$2,060.00	$2,760.00
8	110	480 806 0400 00	TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO, PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUÁL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS: HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 6.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EMPOLVAMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS, SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE	PIEZA	NO APLICA	$50.00	9	23	$450.00	$1,150.00



Creator PDF Master



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							
8	131	480806 0500 00	TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO. SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	NO APLICA	$50.00	9	29	$450.00	$1,450.00
							SUBTOTAL	$1,464,877.00	$2,951,704.00
							I.V.A. 16 %	$0.00	$0.00
							IMPORTE TOTAL	$1,464,877.00	$2,951,704.00

TORTILLA

07

Created with Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

GRUPO	Renn.	CLAVE	Descripcion	Presentacion	Marca	Precio Unitario	Cantidad Minima	Cantidad Maxima	Importe Min. - I.V.A.	Importe Máx. - I.V.A.
12	213	480405 0000 00	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ES EL PRODUCTO ELABURADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO, PUEDE SER EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC / G, MAXIMO. E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR.	KILOGRAMO	LA AUTENTICA	$33.00	5616	9875	$185,328.00	$325,875.00

SUBTOTAL	$185,328.00	$325,875.00
I.V.A. 16 %	$0.00	$0.00
IMPORTE TOTAL	$185,328.00	$325,875.00

CONCENTRADOS

GRUPO	Renn.	CLAVE	Descripcion	Presentacion	Marca	Precio Unitario	Cantidad Minima	Cantidad Maxima	Importe Min. - I.V.A.	Importe Máx. - I.V.A.
13	234	480602 0301 00	CONCENTRADO DE LIMON NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DE 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 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO	PIEZA	BIREST	$30.00	206	338	$6,180.00	$10,140.00

Creation Master PDF Editor

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO 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, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.							
13	215	480 602 0303 00	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML ES EL PRODUCTO CONCENTRADO 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. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO 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, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA,	PIEZA	RREST	$30.00	115	200	$5,450.00	$6,000.00

ANEXO
07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.							
13	216	480 602 0304 00	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO 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 ESENTIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO 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, OTC, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	BREST	$30.00	208	238	$6,780.00	$7,140.00
13	217	480 602 0305 00	CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO 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 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO	PIEZA	BREST	$30.00	110	180	$3,330.00	$5,400.00



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO 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, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.							
13	218	480 602 0802 00	JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE PULPA DE PAPAYA O PULPA DE TAMARINDO CON CARBOHIDRATOS HIDROLIZADOS Y/O MODIFICADOS, AGUA, SABORIZANTE DE ORIGEN NATURAL, ADICIONADO DE FIBRA 100 PORCEN NATURAL A PARTIR DE LA REMOLACHA DE AZUCAR, BALANCEADA ENTRE FIBRA SOLUBLE E INSOLUBLE. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTETICOS. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDE ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MESOFILICOS AEROBIOS 5 000 UFC/ML, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/ML CONCENTRACION A 56 GRADOS BRIX. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO Y EN EL CASO DEL TAMARINDO TIENE UN SABOR ACIDO.SE CONSIDERAN PARAMETROS IMPORTANTES EL SABOR, COLOR, GRADOS BRIX, ACIDEZ, GRADO DE MADUREZ Y DATOS MICROBIOLOGICOS. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTETICOS. SE PUEDE ADICIONAR DE UN MAXIMO DE 0.1 PORCEN DE BENZOATO DE SODIO Y 0.05 PORCEN DE SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVADORES. EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN, 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. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO,	PIEZA	BREST	$30.00	TI 3	188	$3,390.00	$5,640.00

ANEXO
07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTT, FECHA DE CADUCIDAD, ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE, POR LO QUE ES UTIL EN REGIONES DE DIFICIL ACCESO Y DE ABASTO. SE DEBE CONSERVAR A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE BEBIDA ES DE 12 ML DE CONCENTRADO POR 88 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.						

SUBTOTAL	$22,500.00	$37,520.00
I.V.A. 16 %	$3,600.00	15,871.20
I.E.P.S.	$0.00	$0.00
IMPORTE TOTAL	$26,100.00	$43,291.20

Con fundamento en el artículo **37 fracción IV** de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, esta convocante informa el monto adjudicado a los licitantes.

MONTO ADJUDICADO

No.	RAZON SOCIAL	IMPORTE TOTAL MINIMO SIN IVA	IMPORTE TOTAL MAXIMO SIN IVA	GRUPO	NUMERO DE CONTRATO INTERNO
1	ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.	$122,320.00	$221,070.00	EMBUTIDOS	050GYR020N01325-013-00
2	ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.	$110,040.00	$217,500.00	HUEVO	050GYR020N01325-014-00
3	ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.	$385,056.00	$600,000.00	LECHE	050GYR020N01325-015-00
4	ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.	$258,987.00	$591,666.00	DERIVADOS LACTEOS	050GYR020N01325-016-00
5	ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.	$1,464,877.00	$2,951,704.00	FRUTAS Y VEGETALES	050GYR020N01325-017-00
6	ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.	$185,328.00	$325,875.00	TORTILLA	050GYR020N01325-018-00
7	ANDREA FRUIT COMPANY S.A. DE C.V.	$22,500.00	$37,220.00	CONCENTRADOS	050GYR020N01325-019-00
MONTO TOTAL ADJUDICADO NO APLICA I.V.A.		**$2,549,108.00**	**$4,945,135.00**		



Creado con Master PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

RESUMEN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025	
PARTIDAS CONVOCADAS	13
PARTIDAS ASIGNADAS	7
PARTIDAS DESIERTAS POR NO CUMPLIR TÉCNICAMENTE Y LEGALMENTE CON LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN LA CONVOCATORIA	6
PARTIDAS DESIERTAS POR NO PRESENTAR OFERTA	0
PARTIDAS DESIERTAS POR PRECIO NO ACEPTABLE	0
PORCENTAJE DE ATENCIÓN A LA ADJUDICACIÓN	53.85%

PARTIDAS DESIERTAS

GRUPO	Reng.	CLAVE	Descripción	Presentación	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima
1	CARNES ROJAS					
1	1	480 101 0100 00	CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES 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, CONSERVESE 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 CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA. LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4 ° C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	100	250
1	2	480 101 0200 00	LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G,. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES 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, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE	KILOGRAMO	80	200

ANEXO

07





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL. LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA; CARECE DE TEJIDO OSEO, CONTIENE POCA GRASA INTRAMUSCULAR, DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO, QUE GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN. EN LOMOS REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO Y MANIPULACION. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.			
1	3	480 101 0300 00	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES 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, CONSERVESE 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 COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS. ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CAÑA, TAPA DE LA RODILLA, HUESO DE LA PIERNA Y HUESO ACHE. ES SEPARADA DEL LOMO CORTANDO ENTRE LA SEGUNDA Y LA TERCERA VERTEBRA SACRA PARALELA AL ANGULO DE ARTICULACION DE LA RODILLA. EN LA PIERNA DESHUESADA SE ELIMINA LA PATA, EL HUESO DE LA COLA, EL FLANCO Y LA PIEL, QUITANDO EL EXCESO DE GRASA SUPERFICIAL. LA CALIDAD DE LA PIERNA ESTA EN RELACION CON EL PESO QUE DEBE SER INFERIOR A 9 KG, YA QUE LAS DE UN PESO MAYOR PROVIENEN DE CERDOS MADUROS, GENERALMENTE HEMBRAS Y SON CASI SIEMPRE MAS OSCURAS, DE TEXTURA MAS GRUESA Y MENOS TIERNAS QUE LAS MAS PEQUEÑAS. UNA PIERNA DE BUENA CALIDAD ADEMAS DE LA CLASIFICACION POR PESO, DEBE TENER MINIMAS CANTIDADES DE GRASA Y DE TEJIDO CONJUNTIVO. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	161	325
1	4	480 101 0301 00	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES 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, CONSERVESE 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 EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO. LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO, SIN GRASA SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C, SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	218	363
1	5	480 101 0302 00	PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G ± 5 G. A GRANEL POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN	KILOGRAMO	161	300

Created with PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES 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, CONSERVESE 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 LA CARNE MOLIDA QUE SE OBTIENE DE LA PIERNA DE CERDO DEBIDAMENTE LIMPIA, SIN GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, SE CORTA Y SE MUELE EN UN MOLINO EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO POCO HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION.			
1	6	480 108 0200 00	BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, 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, CONSERVESE 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.	KILOGRAMO	1,605	2675
1	7	480 108 0300 00	CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, 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, CONSERVESE 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.	KILOGRAMO	103	200
1	8	480 108 0400 00	COSTILLA DE RES. HOSPITAL. PESO POR RACION DE 150 G + 20 G. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, 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, CONSERVESE 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.	KILOGRAMO	92	163
1	9	480 108 0500 00	CUETE DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES.	KILOGRAMO	75	188



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			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, CONSERVESE 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.			
1	10	480 108 0609 00	FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, 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, CONSERVESE 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.	KILOGRAMO	596	1000
1	11	480 108 0700 00	PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, 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, CONSERVESE 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.	KILOGRAMO	115	213
1	12	480 108 0701 00	PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; 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 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, CONSERVESE 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.	KILOGRAMO	436	750
2	POLLO					
2	13	480 107 0300 00	PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMO 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, CONSERVESE 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	KILOGRAMO	1719	2625



Created with PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			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 OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, 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 COL/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, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.			
2	14	480 107 0301 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBÉNTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILÉNO, 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 MUESTREN 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, CONSERVESE 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 OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	344	570
2	15	480 107 0302 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SÍ POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, 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 MUESTREN 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, CONSERVESE 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 OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	229	380
2	16	480 107 0303 00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, 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	KILOGRAMO	279	380

ANEXO

07

Created in PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			TERMICO Y MUESTREN 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, CONSERVESE 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 OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.			
2	17	480 107 0400 00	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, CONSERVESE 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 OBSCURA 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 EXTRAÑAS, 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 COL/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, DICLORVOS 0,05, BROMOFOS 0.1.	KILOGRAMO	300	750
2	18	480 107 0401 00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITAL. POR PIEZA DE 200 G ± 50 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, CONSERVESE 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 Y EL MUSLO SE ENCUENTRAN UNIDOS Y SE UBICAN ENTRE LA PARTE SUPERIOR DE LAS PATAS Y LA PECHUGA. LA PIEZA PIERNA Y MUSLO DEBEN ESTAR UNIDAS ENTERAS CON EL HUESO ASEMEJANDO LA FIGURA DE UNA PISTOLA Y SIN LA PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO 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). EL RETIRO DE LA PIEL DISMINUYE CONSIDERABLEMENTE LA CANTIDAD DE COLESTEROL Y TRIGLICERIDOS DE LA RACION DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES,	KILOGRAMO	280	700



Created with PDF Editor

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			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 COL/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, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.			
3	PESCADO					
3	19	480 106 0202 01	CAZON CONGELADO EN TROZO. HOSPITAL. TOZO CONGELADO; PESO POR RACION DE 160 + 20 G DESCONGELADO QUEDAN 90 G. A GRANEL CON RACIONES INDIVIDUALES, SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TERMICO. USAR 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, CONSERVESE 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.EL PESCADO ES DE COLOR GRIS CON TIENTES ROJIZOS EL DORSO AZUL GRISASEO, CON EL VIENTRE MAS PALIDO, LAS ALETAS PELVICAS EN ALGUNOS TIBURONES PRESENTA UN COLOR ROJIZO, SU PIEL ES ASPERA CON DENTRICULOS DERMICOS. ES UNA ESPECIE COSTERA QUE HABITA EN AGUAS POCO PROFUNDAS ENTRE 16 Y 32 METROS SOBRE FONDOS LODOSOS, ESPECIALMENTE EN ESTUARIOS, CAZON SE LE LLAMA A LA CRIA DE UNA ESPECIE DE TIBURON. CAZON SECO- ES EL FILETE, LONGAS O TIRAS DE CARNE BLANCA, DEL VERTEBRADO MARINO QUE HA SIDO SOMETIDO A LOS PROCESOS DE SALADO Y SECADO PARA PROLONGAR SU CONSERVACION. SU TEXTURA ES SUAVE Y FLEXIBLE, SABOR AGRADABLE, LIBRE DE CARTILAGOS O PELLEJOS. UNA VEZ DESALADO TIENE LAS CARCTERISTICAS SIMILARES AL FILETE FRESCO. LAS ESPECIFICACIONES SON QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 40 PORCEN, NACL 20PORCEN MAXIMO, CONCENTRACION DE IONES DE CALCIO Y MAGNESIO 0.5PORCEN MAXIMO; COLIFORMES, NO MAS DE 40 COL/G, STAPHILOCOCCUS AUREUS 500 UFC/G MAXIMO, SALMONELLA SSP AUSENTE EN 25 G.EXENTO DE METALES PESADOS Y DE CONTAMINACIONES MICROBIOLOGICAS. PLAGUICIDAS LIMITE MAXIMO PIRETRINAS 3 MG/KG. NO DEBE PRESENTAR MANCHAS ROJIZAS O ROSAS, TEJIDO MUSCULAR BLANDO, DISGREGACION DE SU FIBRA Y OLOR PUTREFACTO.	KILOGRAMO	157	375
3	20	480 106 0203 00	CAZON EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS , FILETES SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO SOBRE CAMA DE HIELO A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. USAR 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, CONSERVESE 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. EL PESCADO ES DE COLOR GRIS CON TIENTES ROJIZOS EL DORSO AZUL GRISASEO, CON EL VIENTRE MAS PALIDO, LAS ALETAS PELVICAS EN ALGUNOS TIBURONES PRESENTA UN COLOR ROJIZO, SU PIEL ES ASPERA CON DENTRICULOS DERMICOS. ES UNA ESPECIE COSTERA QUE HABITA EN AGUAS POCO PROFUNDAS ENTRE 16 Y 32 METROS SOBRE FONDOS LODOSOS, ESPECIALMENTE EN ESTUARIOS, CAZON SE LE LLAMA A LA CRIA DE UNA ESPECIE DE TIBURON. CAZON SECO- ES EL FILETE, LONGAS O TIRAS DE CARNE BLANCA, DEL VERTEBRADO MARINO QUE HA SIDO SOMETIDO A LOS PROCESOS DE SALADO Y SECADO PARA PROLONGAR SU CONSERVACION. SU TEXTURA ES SUAVE Y FLEXIBLE, SABOR AGRADABLE, LIBRE DE CARTILAGOS O PELLEJOS. UNA VEZ DESALADO TIENE LAS CARCTERISTICAS SIMILARES	KILOGRAMO	944	700

ANEXO

07

Created in PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			AL FILETE FRESCO. LAS ESPECIFICACIONES SON QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 40 PORCEN, NACL 20PORCEN MAXIMO, CONCENTRACION DE IONES DE CALCIO Y MAGNESIO 0.5PORCEN MAXIMO; COLIFORMES, NO MAS DE 40 COL/G. STAPHILOCOCCUS AUREUS 500 UFC/G MAXIMO, SALMONELLA SSP AUSENTE EN 25 G.EXENTO DE METALES PESADOS Y DE CONTAMINACIONES MICROBIOLOGICAS, PLAGUICIDAS LIMITE MAXIMO PIRETRINAS 3 MG/KG. NO DEBE PRESENTAR MANCHAS ROJIZAS O ROSAS, TEJIDO MUSCULAR BLANDO, DISGREGACION DE SU FIBRA Y OLOR PUTREFACTO.			
3	21	480 106 0201 00	MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE 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 Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE 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 CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO, UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFE ROJIZO Y EL VIENTRE ROSADO, EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MAS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFE. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDIBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE, QUE SACA DE SUS ESCONDRIJOS A PEQUEÑOS INVERTEBRADOS COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M, CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE.- OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION. EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAX. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX. STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.	KILOGRAMO	92	200
9	ABARROTES					
9	112	480 106 0101 00	ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI	LATA	229	383

Created with PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO, SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE, LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 100 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.			
9	113	480 106 0102 00	ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.7 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS	LATA	1,605	2,675

ANEXO 07

Created by SDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.				
9	114	480 301 0503 00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE-FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	2	4	
9	115	480 301 3004 00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA VITIS VINIFERA L. (CON EXCLUSION DE LAS PASAS DE CORINTO), LIMPIAS, LAVADAS, SIN PEDUNCULOS NI PEDICELOS (EXCEPTO EL TIPO MALAGA). EXISTEN 2 TIPOS SIN SEMILLAS Y CON SEMILLAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE POLVO Y PLAGAS, SIN APARIENCIA BLANQUECINA O CON INDICIOS DE MOHO, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y UNIFORMIDAD EN EL TAMAÑO. EL COLOR SERA DE ACUERDO A SU VARIEDAD. LA DESHIDRATACION A QUE SON SOMETIDAS LAS UVAS, LLEVA AL FRUTO HASTA UN CONTENIDO DE AGUA MUY BAJO Y A UN PH BAJO, PARA EVITAR LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO Y DARLE UN ASPECTO BRILLANTE. DURANTE ESTA OPERACION SE PERMITE LA ADICION DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.	KILOGRAMO	3	5	
9	116	480 302 1501 00	CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS, SON	KILOGRAMO	7	13	

Created with PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA, ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.			
9	117	480 302 1502 00	CHILE SECO ÁRBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA	KILOGRAMO	5	8

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA,PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.			
9	118	480 302 1504 00	CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNDUM L. VAR GERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA, FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR, CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA,PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	4	6	





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

9	119	480 302 1505 00	CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO, SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA, SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM. L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	18	30
9	120	480 302 1506 00	CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO, SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR	KILOGRAMO	2	4

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.			
9	121	480 302 1567 00	CHILE SECO MULATO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO, SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y	KILOGRAMO	2	4



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.			
9	122	480 302 1508 00	CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS, SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM, FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	2	4
9	123	480 302 1601 01	CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION. DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS	LATA	4	8

ANEXO

Creado con PDFFactor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.			
9	124	480 302 1603 02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES,DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	92	153
9	125	480 302 2403 01	JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 800 G. ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO ISIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATD DE SODIO, ACIDO CITRICO, AC)DO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA, EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.	LATA	92	153
9	126	480 302 2601 01	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6,5,MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y	FRASCO	14	23



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS,VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.			
9	127	480 302 2502 01	MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS,VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.	FRASCO	2	4
9	128	480 401 0400 00	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	PIEZA	498	800
9	129	480 402 0200 00	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS	KILOGRAMO	711	1,250

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.			
9	130	480 402 0300 00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G, + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION, ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1, SE AJUSTA NUMERACION DEL	PIEZA	92	155





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS, SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.			
9	131	480 403 0200 01	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 400 G + 100 G DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS, DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	PIEZA	229	383
9	132	480 403 0400 00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD, DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACIÓN DE LA NOM-086-SSA1-1994, LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.	PIEZA	35	63
9	133	480 405 0101 00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO, EN BOLSAS DE POLIETILENO DEBIDAMENTE SELLADAS, CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLANTA DE LAS GRAMINEAS, DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJIZO, LISO Y SIN SURCOS; ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ. SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO; TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO. SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO. ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA, CUYA ANTIGÜEDAD SE REMONTA A 7,000 AÑOS.COMPROBAR EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, COMPROBAR QUE SE RECIBA LA VARIEDAD SOLICITADA Y EL PESO NETO. EN VARIEDAD PRECOCIDA, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA, EL PRODUCTO DEBE CONSUMIRSE UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE O MANTENERSE EN REFRIGERACION.	KILOGRAMO	103	176
9	134	480 405 0300 00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE	PIEZA	138	230

ANEXO 07

Creado digitalmente con PDFelement



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

				GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0,3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0,02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0,3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.			
9	135	480 405 0301 62	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 50 G + 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0,3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD, ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD, ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA	PIEZA	2,292	3,820



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS** 134, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			MOLTENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTATICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.			
9	136	480 405 0402 00	HOJUELAS DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 500 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAÍZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMOUNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.	PIEZA	287	455
9	137	480 406 0300 00	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES HOSPITAL LATA METALICA 270 G. PRODUCTO ELABORADO CON LA MEZCLA DE HARINAS DE TRIGO (40 - 45PORCEN), ARROZ (15 - 20PORCEN), AVENA (7 - 10PORCEN), Y CEBADA (5 - 7PORCEN). TRANSFORMADO EN CEREAL RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO; LOS CEREALES UTILIZADOS PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDEN SER BLANDOS, NORMALES O SANCOCHADOS. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL CEREAL COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION,SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS, FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS, ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS	PIEZA	35	58

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.			
9	138	480 406 0500 01	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 430 G +20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, GRASAS, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA. TIPO I FINAS, TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE), CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 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, GOMAS, GRENETINAS, PECTINAS O ALBUMINAS, CHOCOLATE Y OTROS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA 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.	PIEZA	6	10
9	139	480 406 0700 00	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 1000 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE	PIEZA	260	650



Created with PDF Editor

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5,7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), 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.			
9	140	480 406 0900 00	GALLETA SALADA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 2600 G, 200 PAQ. 13 G ENVASE PERSONAL EN PAQUETES INDIVIDUALES. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. 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, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	9	23
9	141	480 406 1100 00	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G, PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA	KILOGRAMO	138	230

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			DE TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0,4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO, NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN. DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO, 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 EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL. CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.			
9	142	480 406 2600 00	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	1,490	2,500
9	143	480 406 2601 00	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y /	PIEZA	1,490	2,500

Created with PDFescape

ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0,7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5,76) 9,5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS, SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.			
9	144	480 406 2605 00	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE PLUMA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5,76) 9,5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS, SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	1,490	2,500
9	145	480 406 2606 00	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5,76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G	PIEZA	1,490	2,500

ANEXO 01



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.			
9	146	480 406 2800 00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 520 G + 10 G (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 30,5PORCEN. 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	1,605	2,750
9	147	480 501 0103 00	FRIJOL PERUANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LAS VAINAS Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA; DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME, MAS O MENOS PLANA, DE 1 CM A 1.5 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE TONALIDADES AMARILLAS DEPENDIENDO DE ESTA VARIEDAD, SU HILIO ES BLANCO DELIMITADO POR UNA FRANJA DE COLOR CAFE MUY CLARO. PARA LA COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, ESTAR LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES PRODUCIDOS POR RANCIDEZ, ACIDEZ, FERMENTACION, PUTREFACCION O PRODUCTOS QUIMICOS. EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	PIEZA	917	1,550
9	148	480 504 0100 01	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS	PIEZA	10	16



Created with PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.			
9	149	480 505 0400 00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEINA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO, LOS HILOS DE LA PROTEINA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL.	PIEZA	69	125
9	150	480 601 0100 01	AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION, ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA, DE COLOR AMBAR CLARO; ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.	PIEZA	974	1,750
9	151	480 601 0300 00	PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO,ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZUCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.	KILOGRAMO	80	138
9	152	480 602 0101 00	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE FRESA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. 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	PIEZA	802	1,276

ANEXO



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, 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 METÍL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.			
9	153	480 602 0107 00	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADASPARA 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 AZUCARES, 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, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.	PIEZA	917	1,475



Created with PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

9	154	480 602 0108 00	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE NARANJA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA, POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADASPARA 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 AZUCARES, 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, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.	PIEZA	802	1,275
9	155	480 602 0903 00	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO, PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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	PIEZA	1,375	2,188

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO. AUN EN REFRIGERACION.			
9	156	480 602 0904 00	JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA, DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN 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 ALTEREN LAS	PIEZA	229	375



Created with PDF Creator



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			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 AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.			
9	157	480 602 0905 00	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 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 ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (V)IDRIO, 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 ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTÉJAN 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	PIEZA	115	200

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTUA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.			
9	158	480 604 0100 00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 500 G ± 50 G, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	18	30
9	159	480 606 0100 00	CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML ± 30 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZUCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FISICAS Y QUIMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZUCAR, SIN ADICION DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.	PIEZA	2	4
9	160	480 608 0100 00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 ± 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS,	PIEZA	401	635





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.			
9	161	480 608 0200 00	GUAYABA EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 ± 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE GUAYABA (TALISIA OLIVAEFORMIS), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, MONDADAS, SOMETIDA A UNA PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD	PIEZA	344	550
9	162	480 608 0300 00	MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 ± 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES	PIEZA	390	625



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG, ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.			
9	163	480 608 0500 00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERÍA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG, ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	344	550
9	164	480 609 0100 01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLÓGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000G +-20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADD EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZUCAR, GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y	PIEZA	298	500



Created with PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA,CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000,			
9	165	480 609 0101 00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZUCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1,000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG, SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.	PIEZA	1,825	4,563
9	166	480 609 0200 01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLÓGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO, SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA, AZUCAR REFINADO, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODATADA, COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F-41-1983. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y	PIEZA	14	23

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MÉDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MÉDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E)NFORMACION NUTRIMENTAL.			
9	167	480 610 0100 01	ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 1000 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERON, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICION DE AZUCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CITRICO, LACTICO, TARTÁRICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFAN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MINIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERISTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TIPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO, EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZUCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFAN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL	PIEZA	401	635
9	168	480 610 0300 00	MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 470 + 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU	PIEZA	26	43



Created with PDFFactor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.			
9	169	480 611 0100 00	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA, EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 320 G + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO, CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0,3 G/100 G, CENIZAS 0,6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA PULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS, SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	2	4
9	170	480 611 0201 00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML + 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0,3 G/100 G, CENIZAS 0,6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAIZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDON Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZUCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDON CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.	PIEZA	69	115
9	171	480 701 0101 00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA LATA O TETRABRIK DE 225 G + 25 ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE	PIEZA	40	68

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CALIDAD, ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO, CON UN MENOR CONTENIDO DE GRASAS, ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASAS DE LECHE MINIMO DE 20PORCEN; 10PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS; NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS. SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES, TEXTURA SUAVE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO.UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 6°C MAXIMO DURANTE 3 DIAS.			
9	172	480 702 0102 00	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION;ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	PIEZA	878	1,475
9	173	480 709 0100 04	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 720 G + 50 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE	PIEZA	321	550





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS** 134, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO [EDTA] 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRIGANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE FN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.			
9	174	480 704 0200 00	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION. FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.	KILOGRAMO	6	14
9	175	480 704 0301 00	CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL 56 DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL DE PRODUCTO, CONTENIDO NETO 450 G + 20 LA CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA, QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO, AZUCAR (NO DEBE CONTENER JARABE DE ALTA FRUCTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIEDAD, FRESCURA SABOR O TEXTURA, CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES.DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-353/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE – GARAPIÑADO, SEGUNDA – ENCHILADO O JAPONES, TERCERA – FRITO O ENCHILADO, CUARTA – FRITO O SALADO Y QUINTA – MAZAPAN O PALANQUETA. CONTENIDO DE HUMEDAD DE 9PORCEN COMO LIMITE MAXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA, LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA.	PIEZA	12	18
9	176	480 704 0400 00	NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE	KILOGRAMO	6	13

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y 51 DE SU REGLAMENTO.

			ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERISTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES.			
9	177	480 802 0400 00	CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN, LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	80	130
9	178	480 802 0401 00	CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 150 G + 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCYO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD,ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	12	20
9	179	480 802 0500 01	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIESTIRENO. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 70PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO	KILOGRAMO	2	3



Created with PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.			
9	180	480 802 0501 01	CLAVO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIESTIRENO. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 70IPORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS, POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	2	3
9	181	480 802 0600 01	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA. MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO, EN BOLSA DE POLIESTIRENO. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM. DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	KILOGRAMO	2	3
9	182	480 802 0901 02	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA A GRANEL ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO EN GRAMOS FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES;ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERÍSTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO	KILOGRAMO	2	4

ANEXO 01

Created in PDF Creator



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.			
9	183	480 882 0502 02	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL PESO EN GRAMOS. FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO, SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO, ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.	KILOGRAMO	2	4
9	184	480 885 0300 00	HIERBAS DE OLOR HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCION EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS	KILOGRAMO	3	8

Created with PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD			
9	185	480 805 0301 00	LAUREL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS, DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO, TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES. PRESENTACION A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	2	4
9	186	480 805 0302 00	MEJORANA HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, SU AROMA SE HA DESCRITO COMO ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, CONTIENE ACEITE ESENCIAL DEL CUAL EL 40PORCEN SON TERPENOS, RESPONSABLE DEL AROMA. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS Y CARMINATIVAS. DEBE ESTAR EXENTA DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	2	4
9	187	480 803 0100 01	EXTRACTO DE VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 500 ML , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO AROMATICO QUE SE OBTIENE DE LA PLANTA TREPADORA, CUYOS FRUTOS SON VAINAS QUE MADURAS ASEMEJAN A GRANDES EJOTES, NO TINEEN SABOR NI AROMA; ESTOS SE DESARROLLAN POR UN PROCESO ARTIFICIAL DE CURADO QUE EN MEXICO ES A TRAVES DEL SOL, EL CUAL PROPORCIONA EL CALOR NECESARIO PARA ESTIMULAR LA FERMENTACION, EL PRINCIPAL COMPUESTO RESPONSABLE DEL AROMA ES LA VAINILLA. EL EXTRACTO DE VAINILLA NO DEBE CONTENER MENOS DE 35PORCEN DE ALCOHOL. SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 50 ML A 500 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO, ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA, TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.	PIEZA	12	24
9	188	480 806 0100 00	CAFE MEZCLADO.EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO. HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGUN LA VARIEDAD. LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE	PIEZA	50	125

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS** 134, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MAXIMA 8PORCEN; CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERTAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.			
9	189	480 806 0101 02	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 500 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150° C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, DESMANCHES, NO LAVADOS O NATURALES, DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 6.0PORCEN, CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 10.5 A 16.5PORCEN, PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO).VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	390	975
9	190	480 806 0200 00	FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	92	155





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO

9	191	480 806 0501 00	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	35	88
9	192	480 806 0701 00	TE DE YERBABUENA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS, SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	35	88
9	193	480 807 0100 00	POLVOS PARA HORNEAR HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, ES LA MEZCLA DE SALES UTILIZADA EN PANIFICACION PARA LOGRAR LA GENERACION DE	PIEZA	6	15

ANEXO

7



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134,** DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			GAS (BIOXIDO DE CARBONO) QUE PRODUCE EL EFECTO DE LEVANTAMIENTO Y ESPONJOSIDAD DEL PAN, ESTA CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE BICARBONATO DE SODIO O DE AMONIO Y POR LO MENOS CON UNA DE LAS SIGUIENTES SALES FOSFATO MONOCALCICO, FOSFATO DE SODIO, SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO, SUELE AGREGARSE ALMIDON COMO VEHICULO. PRESENTACION EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.			
9	194	480 808 0100 00	SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML ± 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	15	25
9	195	480 808 0200 00	SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105°C 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	PIEZA	172	325
9	196	480 808 0300 00	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN. ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO	PIEZA	12	23



Created with PDFMaker



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025,** QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS** 134, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V,** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.			
9	197	480 809 0100 01	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 1000 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CITRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZUCAR, FECULA DE MAIZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	5	10
9	198	480 809 0200 00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCIÓN DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARÍA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MAXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO, (MICROBIOLOGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFE5O5O, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .	PIEZA	80	175
9	199	480 809 0300 00	MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 450 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU	PIEZA	126	210

ANEXO

07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS** 134, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN** I, 40, 41 **FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.			
9	200	480 809 0400 00	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G Y 50 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	PIEZA	69	103
9	201	480 901 0101 00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACION NUTRIMENTAL, CARACTERISTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMAS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS, NORMA OFICIAL MEXICANA NOM - 127 - SSA1 - 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION, Y LA NORMA OFICIAL	PIEZA	92	200



Created with PDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUIMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MÁS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTIÓN, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 - SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.			
10		PAN DE CAJA				
10	202	480 406 1300 02	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 600 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 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 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. 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 (VETAS 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.	PIEZA	1,375	2,292
10	203	480 406 1400 00	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA 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 AJONJOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, 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 CORTEZA DORADA 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 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	PIEZA	367	611

ANEXO

07





ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			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.			
10	204	480 406 1500 00	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 CON 23 REBAN ES 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 - SSA1 - 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 CAFE CLARO, 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. 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	344	573
10	205	480 406 1700 01	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 660 G - 20 G CON 16 PIEZAS PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE 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 DE 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	344	573
10	206	480 406 1800 00	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO O CELOFÁN DE 1000, PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, 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 CREMA A CAFE 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. PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.	KILOGRAMO	183	306
10	207	480 406 2000 00	PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS), PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO	PIEZA	92	153



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

			RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 2,7 - 2.9 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 CAFE 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.			
11	PAN FRESCO					
11	208	480 406 1200 01	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE 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 1.5 A 2.0 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 BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELERA 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; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	16,503	23,750
11	209	480 406 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 GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA.PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, SAL, AZUCARES, 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/PORCION. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1,5 A 2,0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.	PIEZA	7,335	11,750

ANEXO 07



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40, 41 FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO.

11	210	480 406 2100 01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 2 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	18,336	26,250
11	211	480 406 2200 00	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA HOSPITAL Y GUARDERIAPOR PIEZA DE 30 + 3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZUCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 1PORCEN AL 3PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	675	1,300
11	212	480 406 2400 00	PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVUELTO CON TIRAS DE CARTON Y PAPEL O CAJAS DE CARTON PARA PASTELES. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE. PUEDE LLEVAR CUBIERTA CON MERENGUE, AZUCAR O DE GRASA COMO MANTEQUILLA, PUEDE SER DE SABORES Y ES OPCIONAL QUE LLEVE UN RELLENO.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	KILOGRAMO	12	30

OBSERVACIONES

El representante legal del licitante que obtuvo asignación, deberá acudir el día **17 de Enero del 2025** de **09:00** a las **15:00** horas al Departamento de Abastecimiento de la UMAE Hospital de Especialidades del C.M.N.O., para la formalización del contrato, el cual tendrá una vigencia del **10 de Enero al 31 de Marzo del 2025**, apegándose para ello a lo establecido en la Convocatoria de esta Adjudicación y de



Created with nitroPDF Editor



ACTA DEL EVENTO DE RESULTADO DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA **NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025**, QUE EFECTÚA LA UNIDAD MEDICA DE ALTA ESPECIALIDAD HOSPITAL DE ESPECIALIDADES CENTRO MEDICO NACIONAL DE OCCIDENTE PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DEL EJERCICIO FISCAL 2025 DE CONFORMIDAD CON LO QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, **26 FRACCIÓN III, 26 BIS FRACCIÓN II, 28 FRACCIÓN I, 40**, 41 **FRACCIÓN V**, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y **51** DE SU REGLAMENTO

conformidad con lo dispuesto en los artículos **37 Fracción V, 46** y **48** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a fin de no incurrir en las causales previstas por los artículos **59** y **60** de dicho ordenamiento legal.

En cumplimiento a lo dispuesto en el artículo **37** quinto párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el resultado de la adjudicación, para efectos de su notificación, se dará a conocer a través de CompraNet el mismo día en que se celebre la junta pública.

No existiendo otro punto que tratar, se da por terminado el evento de comunicación del resultado de la Adjudicación Directa Nacional No. **AA-50-GYR-050GYR020-N-13-2025** y se levanta la presente acta para los efectos legales conducentes, siendo las **15:25** horas del día **09 de Enero del 2025**, firmándola al calce al margen, las personas que en ella actuaron.

RUBRICAS

POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Responsable de la emisión del resultado de la Adjudicación

Ing. Adrian Alonso Castillo Garcia
Jefe del Departamento de Abastecimiento
UMAE Hospital de Especialidades C.M.N.O.

Responsable de la evaluación legal y económica

Lic. Jorge Armando Famoso Avila
Jefe de la Oficina de Adquisiciones
UMAE Hospital de Especialidades C.M.N.O

Responsable de la Evaluación Técnica

L.N. Minerva Vargas Torres
Encargada del Departamento de Nutrición y Dietética
UMAE Hospital de Especialidades C.M.N.O.

Responsable de la integración del expediente

Lic. Isaías Núñez Escobedo
Analista Coordinador N41 "C"
UMAE Hospital de Especialidades C.M.N.O

ANEXO

07

Created in Master PDF Editor

Created in Master PDF Editor