Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 **Registro SAI: D5M0013**

Contrato abierto para la **ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA EL EJERCICIO 2025 (PARTIDAS 1, 2, 3, 4 y 6)**, que celebran por una parte el **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, que en lo sucesivo se denominará **"EL INSTITUTO"**, representado en este acto por el **DR. MISAEL LEY MEJIA**, Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Aguascalientes y por la otra parte el **C. JESUS MANUEL ROMO ALBA**, a quien en lo subsecuente se le denominara **"EL PROVEEDOR"** y de forma conjunta con **"EL INSTITUTO"** se les denominara **"LAS PARTES"**, mismas que celebran el presente contrato al tenor de las Declaraciones y Clausulas siguientes:

D E C L A R A C I O N E S

I. **"EL INSTITUTO"**, declara a través de su representante legal que:

I.1. Es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Federal con personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene a su cargo la organización y administración del Seguro Social, como un servicio público de carácter nacional, en términos de los Artículos 4º y 5º, de la Ley del Seguro Social.

I.2. Conforme con lo dispuesto en los Artículos 268 A de la Ley del Seguro Social, 138, 144 del Reglamento Interior del Instituto y de acuerdo al testimonio de la Escritura Pública Número 84,264, Libro 1,794, de fecha 16 de Mayo de 2024, pasada ante la fe del Notario Público Número 13 Licenciado Ignacio Soto Sobreyra y Silva, en la Ciudad de México, el **Dr. Misael Ley Mejía**, Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal en Aguascalientes, acredita su personalidad y se encuentra facultado para suscribir el presente instrumento jurídico, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que ello implique la necesidad de celebrar convenio modificatorio en este sentido.

I.3. De conformidad con el Artículo 84 párrafo séptimo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como en los numerales 4.24.6 y 5.3.15 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, se designa a la **Dra. Hilda Mónica López Cervantes, Coordinadora de Prevención y Atención a la Salud,** con R.F.C. [redacted] y correo electrónico [redacted] y/o a quien lo supla en cargo y/o funciones, facultados para Administrar el Cumplimiento de las Obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, dirigido a **"EL PROVEEDOR"**.

I.4. La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** número **LA-50-GYR-050GYR032-N-138-2024,** realizado al amparo de lo establecido en el artículo 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 1 párrafo primero y 8 de la Ley Federal de

Se elimina R.F.C., y correo electrónico de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAIP

Austeridad Republicana y de conformidad con los artículos 25, 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 30, 33, 33 Bis, 34, 35, 36, 36 Bis, 37, 38, 45, 47 y 55 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), 31, 35, 39, 42, 44, 45, 46, 48, 50, 51 y 54 de su Reglamento, las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios y demás disposiciones aplicables en la materia, y en términos del Acta de Fallo que con fecha **31 de diciembre de 2024,** la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Aguascalientes, emitió y publicó.

I.5. **"EL INSTITUTO"** cuenta con suficiencia presupuestaria para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato con recursos disponibles y suficientes con autorización para ejercerlos tal y como se cómo se desprende de los dictamenes de disponibilidad presupuestal previo con partida presupuestal número **42060801**, con número de solicitud **0000001487-2025**, de fecha **04 de diciembre de 2024**, solicitud **0000001629-2025**, de fecha **05 de diciembre de 2024**, y solicitud **0000001683-2025**, de fecha **05 de diciembre de 2024**, autorizados por el **Ing. Adrián Antonio Martínez de Luna**, Jefe de Servicios de Finanzas.

I.6. Para efectos fiscales las autoridades hacendarias le han asignado el Registro Federal de Contribuyentes número **IMS421231I45**.

I.7. Tiene establecido su domicilio en la **Av. Alameda No. 704, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes, Aguascalientes,** mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

I.8. De conformidad con lo previsto en el artículo 81 fracción IV del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en caso de discrepancia entre el contenido en la Convocatoria y el presente instrumento jurídico, prevalecerá lo establecido en la Convocatoria y su Junta de Aclaraciones.

II.- **"EL PROVEEDOR"** declara a través de su Representante Legal, que:

II.1. El **C. JESUS MANUEL ROMO ALBA,** es una persona física con actividad empresarial dedicada al comercio en carnicería y venta de pollo al por menor, cremería y abarrotes; nacido en fecha 29 de Junio de 1960, según se desprende del atestado del registro civil relativo al Certificado de Nacimiento con Código de Autenticación 7c1e1c101dce76b95a7d4ff0c39eca7c, expedido por Registro Civil de Encarnación de Díaz, Jalisco.

II.2. Bajo protesta de decir verdad, que dispone de las condiciones técnicas, jurídicas, económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para el cumplimiento del presente contrato, así como con la capacidad suficiente para satisfacer de manera eficiente y adecuada las necesidades de **"EL INSTITUTO"**.

II.3. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes (RFC) siguiente **ROAJ600629RQ5.**

II.4. Bajo protesta de decir verdad, está al corriente en los pagos de sus obligaciones fiscales, conforme a lo dispuesto por la Regla 2.1.28 y 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2024, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de Diciembre de 2023 y al Decreto por el que se reforman, adicionan y derogan diversas disposiciones de la Ley del Impuesto sobre la Renta, de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, de la Ley del Impuesto Especial sobre Producción y Servicios y del Código Fiscal de la Federación, de conformidad con el artículo 32 D, del Código Fiscal de la Federación, así como de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social conforme a los Acuerdos ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de Septiembre de 2022 y ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR publicado en el Diario Oficial de la Federación el 04 de mayo de 2023, dictados por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, así mismo ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) en los términos de la Resolución RCA-5789-01/17 adoptada por el H. Consejo de Administración del INFONAVIT en sesión ordinaria número 790 del 25 de enero de 2017; lo que acredita con las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales y en materia de Seguridad Social en sentido positivo, emitidas por el SAT e IMSS, respectivamente, así como con la Constancia de Situación Fiscal en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, sin adeudo, emitida por el INFONAVIT, las cuales se encuentran vigentes y obran en el expediente respectivo.

En caso de incumplimiento en sus obligaciones en materia de seguridad social, solicitan se apliquen los recursos derivados del presente contrato, contra los adeudos que, en su caso, tuviera a favor de **"EL INSTITUTO"**.

II.5. Señala como domicilio oír y recibir todo tipo de notificaciones y documentos para los efectos legales y de notificación relacionados con el presente instrumento legal, el ubicado en **Calle Alegría No. 211, Colonia El Encino, C. P. 20240, Aguascalientes, Aguascalientes,** para los mismos efectos señala como medios de comunicación electrónica, los correos electrónicos: luismromob2@gmail.com; así como a los teléfonos: 449-9155131.

II.6. Bajo protesta de decir verdad, no se encuentra en los supuestos de los artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** se encuentre en los supuestos señalados anteriormente, el presente contrato será nulo previa determinación de la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el artículo 15 de la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público.

Así mismo, manifiesta bajo protesta de decir verdad que ninguno de los socios o accionistas desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se

encuentran inhabilitados para ello, o en su caso que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del presente contrato no se actualiza un conflicto de interés, en términos del **Artículo 49 fracción IX** de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

II.7. Conforme a lo previsto en los artículos 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 107 de su Reglamento, **"EL PROVEEDOR"**, en caso de auditorías, visitas o inspecciones que practique la Secretaría de la Función Pública. El Órgano Interno de Control en **"EL INSTITUTO"** y cualquier otra entidad fiscalizadora, deberá proporcionar la información que en su momento se le requiera, relativa al presente contrato, generada desde el procedimiento de adjudicación hasta la conclusión de la vigencia, lo anterior con motivo de ser sujetos a fiscalización de los recursos de carácter federal.

III.- **"LAS PARTES"** declaran conjuntamente, que:

III.1. Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, para lo cual se reconocen ampliamente las facultades y capacidades necesarias, mismas que no les han sido revocadas o limitadas en forma alguna, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes:

C L Á U S U L A S

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a **"EL INSTITUTO"** LOS VIVERES PARA EL EJERCICIO 2025, en los términos y condiciones establecidas en el presente instrumento legal y los anexos que forman parte integral del presente contrato, mismos que se enuncian a continuación:

ANEXO 1 (UNO): ANEXO 1-A "Anexo Técnico", **ANEXO 1-B**" Términos y Condiciones"
ANEXO 2 (DOS) "Formato para Póliza de Fianza de cumplimiento de contrato"
ANEXO 3 (TRES) "Oficios de Designación"
ANEXO 4 (CUATRO) "Propuesta Técnica del Proveedor"
ANEXO 5 (CINCO) "Propuesta Económica del Proveedor"

SEGUNDA- MONTO DEL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" pagara como contraprestación de pago por el suministro de los bienes objeto del presente contrato, un importe mínimo de **$9´774,203.43 (NUEVE MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS TRES PESOS 43/100 M.N.),** la presente operación está sujeta a la aplicación de la tasa 0% del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) de acuerdo con lo estipulado en el artículo 2° A de la Ley del Impuesto al Valor Agregado vigente, y/o un importe máximo de **$24´435,508.55 (VEINTICUATRO MILLONES**



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 **Registro SAI: D5M0013**

CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL QUINIENTOS OCHO PESOS 55/100 M.N.), la presente operación está sujeta a la aplicación de la tasa 0% del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) de acuerdo con lo estipulado en el artículo 2° A de la Ley del Impuesto al Valor Agregado vigente, de conformidad con los precios unitarios que se relacionan en el **ANEXO 1 (UNO)** del presente instrumento jurídico.

La presente operación está sujeta a la aplicación de la tasa 0% del Impuesto al Valor Agregado (IVA), de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 2° A de la Ley del Impuesto al Valor Agregado vigente.

El(los) precio(s) unitario(s) del presente contrato, expresado(s) en moneda nacional es (son):

PARTIDA	LICITANTE	MIN	MAX	MOTIVARON LA ADJUDICACIÓN
1 ABARROTES	JESUS MANUEL ROMO ALBA	$1,241,168.69	$3,102,921.72	PROPUESTA SOLVENTE MÁS BAJA

Conforme a los siguientes precios unitarios:

RENGLON	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCION CORTA	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0102	00	ACEITE DE CARTAMO 1000 ML	PIEZA	$95.40
2	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0105	00	ACEITE DE OLIVA 1000 ML	PIEZA	$271.89
3	704 - OLEAGINOSAS	480	704	0100	00	ACEITUNA VERDE CON SEMILLLA 500 G	PIEZA	$20.03
4	809 - SAZONADORES	480	809	0100	00	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	PIEZA	$10.21
5	802 - ESPECIAS	480	802	0200	00	AJONJOLI 500 G	PIEZA	$29.57
6	109 - HUEVO	480	109	0200	00	ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA 500 G	PAQUETE	$267.12
7	704 - OLEAGINOSAS	480	704	0200	00	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	KILOGRAMO	$181.26
8	501 - FRIJOL	480	501	0301	00	ALUBIA (1000 G)	PIEZA	$42.93
9	401 - AMARANTO	480	401	0100	00	AMARANTO EN SEMILLA	KILOGRAMO	$34.34
10	402 - ARROZ	480	402	0200	00	ARROZ PULIDO 1000 G	PIEZA	$36.25
11	610 - MERMELADAS	480	610	0100	01	ATE DE FRUTAS (1000 G)	PIEZA	$48.65
12	106 - PESCADOS	480	106	0101	00	ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	LATA	$22.90
13	106 - PESCADOS	480	106	0101	03	ATUN EN ACEITE. LATA 1880 G	LATA	$257.58
14	106 - PESCADOS	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	LATA	$22.90
15	106 - PESCADOS	480	106	0102	03	ATUN EN AGUA. LATA 1880 G	LATA	$257.58
16	403 - AVENA	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA HOJUELAS 1000 G	PIEZA	$35.30
17	601 - AZéCAR	480	601	0100	01	AZUCAR MORENO (1000 G)	PIEZA	$44.84
18	704 - OLEAGINOSAS	480	704	0300	00	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	KILOGRAMO	$44.84
19	806 - INFUSIONES	480	806	0101	00	CAFÉ PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO	PIEZA	$284.29



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCION CORTA	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
						(1000 G)		
20	606 - DULCES DE LECHE	480	606	0100	00	CAJETA (660 ML)	PIEZA	$34.34
21	605 - DULCES CRISTALIZADOS	480	605	0200	00	CAMOTE CRISTALIZADO (30 G)	PIEZA	$4.96
22	802 - ESPECIAS	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA 1000 G	KILOGRAMO	$400.68
23	802 - ESPECIAS	480	802	0401	00	CANELA MOLIDA 160 G	PIEZA	$11.93
24	402 - ARROZ	480	402	0300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	PIEZA	$81.09
25	403 - AVENA	480	403	0400	00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	PIEZA	$71.55
26	302 - VEGETALES	480	302	1003	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 2800 G	LATA	$186.98
27	302 - VEGETALES	480	302	1601	01	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	LATA	$55.33
28	302 - VEGETALES	480	302	1501	00	CHILE SECO ANCHO	KILOGRAMO	$205.11
29	302 - VEGETALES	480	302	1502	00	CHILE SECO DE ÁRBOL	KILOGRAMO	$145.01
30	302 - VEGETALES	480	302	1503	00	CHILE SECO CASCABEL	KILOGRAMO	$188.89
31	302 - VEGETALES	480	302	1504	00	CHILE SECO CHIPOTLE	KILOGRAMO	$267.12
32	302 - VEGETALES	480	302	1505	00	CHILE SECO GUAJILLO	KILOGRAMO	$167.90
33	302 - VEGETALES	480	302	1506	00	CHILE SECO MORITA	KILOGRAMO	$163.13
34	302 - VEGETALES	480	302	1508	00	CHILE SECO PASILLA	KILOGRAMO	$155.50
35	302 - VEGETALES	480	302	1602	01	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 800 G	LATA	$38.16
36	302 - VEGETALES	480	302	1603	02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800 G	LATA	$48.65
37	604 - CHOCOLATE	480	604	0100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR (500 G)	PIEZA	$81.09
38	604 - CHOCOLATE	480	604	0200	00	CHOCOLATE EN POLVO (200 G)	PIEZA	$37.21
39	301 - FRUTAS	480	301	0503	00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	$85.86
40	802 - ESPECIAS	480	802	0500	01	CLAVO ENTERO GRANEL 1000 G	KILOGRAMO	$27.67
41	606 - DULCES DE LECHE	480	606	0200	00	COCADA (30 G)	PIEZA	$7.63
42	802 - ESPECIAS	480	802	0600	01	COMINO ENTERO 1000 G	KILOGRAMO	$28.28
43	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0301	00	CONCENTRADO DE LIMÓN NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	PIEZA	$36.25
44	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0303	00	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	PIEZA	$66.78
45	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0304	00	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	PIEZA	$66.78
46	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0305	00	CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	PIEZA	$66.78
47	809 - SAZONADORES	480	809	0200	00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	PIEZA	$74.41
48	401 - AMARANTO	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G	PIEZA	$11.45
49	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0100	00	DURAZNO EN MITADES	PIEZA	$67.26



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCION CORTA	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
						EN ALMIBAR (800 G)		
50	806 - INFUSIONES	480	806	0200	00	FLOR DE JAMAICA (1000 G)	KILOGRAMO	$230.87
51	501 - FRIJOL	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO (1000 G)	PIEZA	$45.79
52	501 - FRIJOL	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO (1000 G)	PIEZA	$36.25
53	406 - TRIGO	480	406	0500	01	GALLETA DULCE SURTIDA 430 G	PIEZA	$81.09
54	406 - TRIGO	480	406	0600	01	GALLETA INTEGRAL 470 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G	PIEZA	$69.64
55	406 - TRIGO	480	406	0700	01	GALLETA MARÍA 850 G	PIEZA	$84.91
56	406 - TRIGO	480	406	0901	00	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	PIEZA	$60.10
57	607 - DULCES NO CRISTALIZADOS	480	607	0400	00	GOMITAS DE DULCE	PIEZA	$24.80
58	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0200	00	GUAYABA EN ALMIBAR (800 G)	PIEZA	$59.15
59	503 - HABA	480	503	0100	01	HABA SECA (1000 G)	PIEZA	$75.37
60	402 - ARROZ	480	402	0400	00	HARINA DE ARROZ 500 G	PIEZA	$40.07
61	405 - MAIZ	480	405	0200	00	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1000 G	PIEZA	$26.71
62	405 - MAIZ	480	405	0300	01	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 1000 G	PIEZA	$123.07
63	405 - MAIZ	480	405	0301	01	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 1000 G	PIEZA	$123.07
64	406 - TRIGO	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO 1000 G	PIEZA	$19.08
65	603 - BEBIDAS CONGELADAS	480	603	0100	00	HELADO DE SABORES (1000 ML)	PIEZA	$25.76
66	405 - MAIZ	480	405	0401	00	HOJUELAS DE MAIZ PRESENTACIÓN INDIVIDUAL 30 G	PIEZA	$7.63
67	405 - MAIZ	480	405	0402	00	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	PIEZA	$78.23
68	302 - VEGETALES	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	PIEZA	$30.53
69	504 - LENTEJA	480	504	0100	00	LENTEJA (500 G)	PIEZA	$25.76
70	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0300	00	MAGO EN ALMIBAR (800 G)	PIEZA	$68.21
71	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	0200	00	MANTEQUILLA SIN SAL 1000 G	PIEZA	$114.48
72	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0300	00	MARGARINA SIN SAL 90 G	PIEZA	$26.71
73	703 - GRASAS MIXTAS	480	703	0100	05	MAYONESA 1000 G	PIEZA	$133.56
74	610 - MERMELADAS	480	610	0300	00	MERMELADA DE FRESA (470 G)	PIEZA	$47.70
75	611 - MIEL	480	611	0100	03	MIEL DE ABEJA 750 ML	PIEZA	$66.78
76	611 - MIEL	480	611	0200	00	MIEL DE MAIZ 500 ML	PIEZA	$30.53
77	611 - MIEL	480	611	0201	00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 500 ML	PIEZA	$62.01
78	302 - VEGETALES	480	302	2601	00	MOLE POBLANO ROJO 250 G	FRASCO	$53.42
79	809 - SAZONADORES	480	809	0300	00	MOSTAZA PREPARADA (450 G)	PIEZA	$41.98
80	603 - BEBIDAS CONGELADAS	480	603	0200	00	HELADO DE SABORES	PIEZA	$25.76



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCION CORTA	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
						(1000 ML)		
81	704 - OLEAGINOSAS	480	704	0400	00	NUEZ SIN CASCARA	KILOGRAMO	$305.28
82	802 - ESPECIAS	480	802	0800	02	OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	KILOGRAMO	$12.40
83	607 - DULCES NO CRISTALIZADOS	480	607	0600	00	PALANQUETA DE CACAHUATE (30 G)	PIEZA	$5.72
84	406 - TRIGO	480	406	2600	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	PIEZA	$13.36
85	406 - TRIGO	480	406	2601	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	PIEZA	$13.36
86	406 - TRIGO	480	406	2603	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (200 G)	PIEZA	$13.36
87	406 - TRIGO	480	406	2606	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	PIEZA	$13.36
88	406 - TRIGO	480	406	2607	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRON) (200 G)	PIEZA	$13.36
89	601 - AZéCAR	480	601	0300	00	PILONCILLO (1000 G)	KILOGRAMO	$48.65
90	802 - ESPECIAS	480	802	0902	02	PIMIENTA NEGRA ENTERA GRANEL 1000 G	KILOGRAMO	$21.94
91	802 - ESPECIAS	480	802	0901	02	PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRANEL 1000 G)	KILOGRAMO	$21.94
92	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0500	00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR (800 G)	PIEZA	$60.10
93	609 - GELATINA	480	609	0100	01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (1000 G)	PIEZA	$87.77
94	609 - GELATINA	480	609	0200	01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (1000 G)	PIEZA	$87.77
95	807 - POLVOS PARA HORNEAR	480	807	0100	00	POLVOS PARA HORNEAR (454 G)	PIEZA	$7.63
96	803 - EXTRACTOS	480	803	0101	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 G)	PIEZA	$23.85
97	808 - SABORIZANTES	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODADA (1000 G)	PIEZA	$26.71
98	809 - SAZONADORES	480	809	0400	00	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (1000 G)	PIEZA	$38.16
99	808 - SABORIZANTES	480	808	0100	00	SALSA INGLESA (1000 ML)	PIEZA	$64.87
100	406 - TRIGO	480	406	2700	00	SALVADO DE TRIGO (500 G)	PIEZA	$7.63
101	505 - SOYA	480	505	0400	00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	PIEZA	$23.37
102	301 - FRUTAS	480	301	3004	00	UNA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	$59.15
103	808 - SABORIZANTES	480	808	0300	00	VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	PIEZA	$22.42

PARTIDA	LICITANTE	MIN	MAX	MOTIVARON LA ADJUDICACIÓN
2 CARNES	JESUS MANUEL ROMO ALBA	$3,516,644.62	$8,791,611.54	PROPUESTA SOLVENTE MÁS BAJA



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 **Registro SAI: D5M0013**

Conforme a los siguientes precios unitarios:

RENGLON	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCION CORTA	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
104	108 - RES	480	108	0200	00	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	$238.50
105	108 - RES	480	108	0300	00	CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	$114.48
106	101 - CERDO	480	101	0100	00	CHULETA CERDO 150 G	KILOGRAMO	$125.08
107	108 - RES	480	108	0500	00	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	$185.50
108	108 - RES	480	108	0600	00	FALDA DE RES	KILOGRAMO	$206.70
109	109 - HUEVO	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA 55 G	KILOGRAMO	$61.48
110	103 - EMBUTIDOS	480	103	0201	01	JAMON CERDO EXTRAFI.16 PORC PROT REB 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	$72.08
111	103 - EMBUTIDOS	480	103	0300	04	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	$82.68
112	103 - EMBUTIDOS	480	103	0302	01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	$79.50
113	101 - CERDO	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO 120 G	KILOGRAMO	$133.56
114	106 - PESCADOS	480	106	0702	00	MERO EN FILETE CONGELADO RAC. 220 G	KILOGRAMO	$103.03
115	103 - EMBUTIDOS	480	103	0401	02	MORTADELA REB. 60 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	$95.40
116	107 - POLLO	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	$121.90
117	107 - POLLO	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	KILOGRAMO	$195.04
118	107 - POLLO	480	107	0303	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA RAC. 90 G	KILOGRAMO	$153.70
119	101 - CERDO	480	101	0301	00	PIERNA CERDO TROZO 120 G	KILOGRAMO	$118.72
120	101 - CERDO	480	101	0303	00	PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	KILOGRAMO	$139.92
121	101 - CERDO	480	101	0302	00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	KILOGRAMO	$75.79
122	107 - POLLO	480	107	0401	00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	KILOGRAMO	$78.44
123	108 - RES	480	108	0700	00	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	KILOGRAMO	$205.64
124	108 - RES	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	KILOGRAMO	$190.80
125	103 - EMBUTIDOS	480	103	0600	01	SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	$47.70
126	103 - EMBUTIDOS	480	103	0600	00	SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	$25.76
127	103 - EMBUTIDOS	480	103	0700	01	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	$55.12
128	103 - EMBUTIDOS	480	103	0700	00	SALCHICHA DE PAVO	PAQUETE	$33.92

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCION CORTA	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
						VIENA PZA 40 G. PAQ. 500 G		
129	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	0300	00	TOCINO 500 G	PIEZA	$93.28

PARTIDA	LICITANTE	MIN	MAX	MOTIVARON LA ADJUDICACIÓN
3 FRUTAS Y VERDURAS	JESUS MANUEL ROMO ALBA	$2,999,491.00	$7,498,727.49	PROPUESTA SOLVENTE MÁS BAJA

Conforme a los siguientes precios unitarios y su oferta presentada

RENGLON	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCION CORTA	U. MEDIDA	PRECIO UNITARO
130	301 - FRUTAS	480	301	0502	00	CIRUELA ROJA	KILOGRAMO	$45.00
131	301 - FRUTAS	480	301	0600	00	DURAZNO	KILOGRAMO	$65.00
132	301 - FRUTAS	480	301	1000	00	GUAYABA	KILOGRAMO	$34.00
133	301 - FRUTAS	480	301	1100	00	JICAMA	KILOGRAMO	$23.00
134	301 - FRUTAS	480	301	1202	00	LIMA DULCE	KILOGRAMO	$23.00
135	301 - FRUTAS	480	301	1300	00	LIMÓN AGRIO	KILOGRAMO	$20.00
136	301 - FRUTAS	480	301	1302	00	LIMÓN SIN SEMILLA	KILOGRAMO	$22.00
137	301 - FRUTAS	480	301	1601	00	MANDARINA REYNA	KILOGRAMO	$32.00
138	301 - FRUTAS	480	301	1701	00	MANGO ATAULFO	KILOGRAMO	$35.00
139	301 - FRUTAS	480	301	1702	00	MANGO MANILA	KILOGRAMO	$35.00
140	301 - FRUTAS	480	301	1802	00	MANZANA RED DELICIUS	KILOGRAMO	$45.00
141	301 - FRUTAS	480	301	1901	00	MELÓN CHINO	KILOGRAMO	$33.00
142	301 - FRUTAS	480	301	1902	00	MELÓN VALENCIANO	KILOGRAMO	$29.00
143	301 - FRUTAS	480	301	2002	00	NARANJA SIN SEMILLA	KILOGRAMO	$23.00
144	301 - FRUTAS	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	KILOGRAMO	$38.00
145	301 - FRUTAS	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	KILOGRAMO	$52.00
146	301 - FRUTAS	480	301	2300	00	PERON	KILOGRAMO	$45.00
147	301 - FRUTAS	480	301	2400	00	PIÑA	KILOGRAMO	$35.00
148	301 - FRUTAS	480	301	2501	00	PLÁTANO DOMINÍCO	KILOGRAMO	$23.00
149	301 - FRUTAS	480	301	2505	00	PLÁTANO TABASCO	KILOGRAMO	$28.00
150	301 - FRUTAS	480	301	2600	00	SANDIA	KILOGRAMO	$23.00
151	806 - INFUSIONES	480	806	0300	00	TAMARINDO	KILOGRAMO	$45.00
152	806 - INFUSIONES	480	806	0400	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	KILOGRAMO	$22.00
153	806 - INFUSIONES	480	806	0500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL	KILOGRAMO	$22.00
154	806 - INFUSIONES	480	806	0700	00	TE DE YERBABUENA NATURAL	KILOGRAMO	$22.00
155	301 - FRUTAS	480	301	2801	00	TORONJA	KILOGRAMO	$25.00
156	301 - FRUTAS	480	301	2900	00	TUNA	KILOGRAMO	$25.00
157	301 - FRUTAS	480	301	3003	00	UVA SIN SEMILLA	KILOGRAMO	$50.00
158	302 - VEGETALES	480	302	0100	00	ACELGA	KILOGRAMO	$20.00
159	302 - VEGETALES	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	KILOGRAMO	$49.00
160	802 - ESPECIAS	480	802	0100	00	AJO EN BULBO	KILOGRAMO	$68.00
161	302 - VEGETALES	480	302	0300	00	APIO	KILOGRAMO	$26.00
162	302 - VEGETALES	480	302	0400	00	BETABEL	KILOGRAMO	$18.00
163	302 - VEGETALES	480	302	0500	00	BROCOLI	KILOGRAMO	$28.00
164	302 - VEGETALES	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	KILOGRAMO	$30.00
165	302 - VEGETALES	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	KILOGRAMO	$30.00
166	302 - VEGETALES	480	302	0903	00	CEBOLLA MORADA	KILOGRAMO	$25.00
167	302 - VEGETALES	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	KILOGRAMO	$85.00
168	302 - VEGETALES	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	KILOGRAMO	$30.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

169	302 - VEGETALES	480	302	1202	00	CHÍCHARO CONGELADO PAQ. 1000 G	KILOGRAMO	$85.00
170	302 - VEGETALES	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	KILOGRAMO	$65.00
171	302 - VEGETALES	480	302	1406	00	CHILE HABANERO	KILOGRAMO	$22.00
172	302 - VEGETALES	480	302	1407	00	CHILE JALAPEÑO	KILOGRAMO	$22.00
173	302 - VEGETALES	480	302	1408	00	CHILE LARGO O GÜERO	KILOGRAMO	$22.00
174	302 - VEGETALES	480	302	1409	00	CHILE POBLANO	KILOGRAMO	$33.00
175	302 - VEGETALES	480	302	1410	00	CHILE SERRANO	KILOGRAMO	$35.00
176	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0100	00	CILANTRO	KILOGRAMO	$24.00
177	302 - VEGETALES	480	302	1701	00	COL BLANCA	KILOGRAMO	$18.50
178	302 - VEGETALES	480	302	1702	00	COL MORADA	KILOGRAMO	$15.00
179	302 - VEGETALES	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	KILOGRAMO	$27.00
180	302 - VEGETALES	480	302	1900	00	EJOTE	KILOGRAMO	$38.00
181	302 - VEGETALES	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	KILOGRAMO	$22.00
182	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0200	00	EPAZOTE	KILOGRAMO	$18.00
183	302 - VEGETALES	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	KILOGRAMO	$27.00
184	303 - VEGETALES DE GERMINADOS	480	303	0101	00	GERMINADO DE ALFALFA	KILOGRAMO	$38.50
185	303 - VEGETALES DE GERMINADOS	480	303	0102	00	GERMINADO DE SOYA	KILOGRAMO	$38.50
186	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0300	00	HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	KILOGRAMO	$44.00
187	302 - VEGETALES	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA	KILOGRAMO	$31.00
188	302 - VEGETALES	480	302	2402	00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	KILOGRAMO	$35.00
189	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0301	00	LAUREL	KILOGRAMO	$38.50
190	302 - VEGETALES	480	302	2501	00	LECHUGA OREJONA	KILOGRAMO	$14.00
191	302 - VEGETALES	480	302	2502	00	LECHUGA ROMANA	KILOGRAMO	$23.00
192	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0302	00	MEJORANA	KILOGRAMO	$22.00
193	302 - VEGETALES	480	302	2800	00	NOPAL	KILOGRAMO	$30.00
194	302 - VEGETALES	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	KILOGRAMO	$32.00
195	302 - VEGETALES	480	302	3000	00	PEPINO	KILOGRAMO	$22.00
196	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0600	00	PEREJIL	KILOGRAMO	$22.00
197	302 - VEGETALES	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	KILOGRAMO	$50.00
198	302 - VEGETALES	480	302	3200	00	PORO	KILOGRAMO	$22.00
199	302 - VEGETALES	480	302	3401	00	RABANO CHICO	KILOGRAMO	$22.00
200	302 - VEGETALES	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	KILOGRAMO	$33.00
201	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0303	00	TOMILLO	KILOGRAMO	$22.00
202	302 - VEGETALES	480	302	3900	00	ZANAHORIA	KILOGRAMO	$28.00

PARTIDA	LICITANTE	MIN	MAX	MOTIVARON LA ADJUDICACIÓN
4 DERIVADOS LÁCTEOS	JESUS MANUEL ROMO ALBA	$724,015.07	$1,810,037.67	PROPUESTA SOLVENTE MÁS BAJA

Conforme a los siguientes precios unitarios y su oferta presentada

RENGLON	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCION CORTA	U. MEDIDA	PRECIO UNITARO
203	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	PIEZA	$89.04
204	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0202	00	QUESO AMERICANO REB 20 G. 180 G	PAQUETE	$15.90
205	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0204	00	QUESO AÑEJO 500 G	PAQUETE	$72.08
206	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0206	00	QUESO CHIHUAHUA 500 G	PAQUETE	$72.08
207	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0207	00	QUESO COTTAGE BAJO EN	PAQUETE	$60.42



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

						GRASAS 300 G		
208	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0100	01	QUESO FRESCO 1000 G	PAQUETE	$153.70
209	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0208	01	QUESO MANCHEGO 500 G	PAQUETE	$77.38
210	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0102	00	QUESO OAXACA 500 G	PAQUETE	$72.08
211	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0101	02	QUESO PANELA 1000 G	PAQUETE	$186.56
212	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0103	00	REQUESON SIN SAL 500 G	PAQUETE	$31.80
213	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0300	00	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 900 ML	PIEZA	$48.76
214	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 ML	PIEZA	$63.60

PARTIDA	LICITANTE	MIN	MAX	MOTIVARON LA ADJUDICACIÓN
6 VARIOS	JESUS MANUEL ROMO ALBA	$1,292,884.05	$3,232,210.13	PROPUESTA SOLVENTE MÁS BAJA

Conforme a los siguientes precios unitarios y su oferta presentada

RENGLON	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCION CORTA	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
221	406 - TRIGO	480	406	1200	01	PAN BLANCO 60 G	PIEZA	$4.82
222	406 - TRIGO	480	406	1300	02	PAN BLANCO DE CAJA 23 REB	PIEZA	$55.95
223	406 - TRIGO	480	406	1400	00	PAN BOLLO 450 G. 8 PZ	PIEZA	$50.16
224	406 - TRIGO	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO 30 G	PIEZA	$5.79
225	406 - TRIGO	480	406	2100	01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PIEZA	$7.72
226	406 - TRIGO	480	406	2200	00	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 45 G	PIEZA	$6.75
227	406 - TRIGO	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PIEZA	$5.79
228	406 - TRIGO	480	406	1500	02	PAN INTEGRAL DE CAJA 23 REB	PIEZA	$57.88
229	406 - TRIGO	480	406	1700	00	PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	PIEZA	$42.92
230	406 - TRIGO	480	406	1800	01	PAN MOLIDO 210 G	PIEZA	$26.04
231	406 - TRIGO	480	406	2000	00	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G 14 REB	PIEZA	$32.80
232	406 - TRIGO	480	406	2400	00	PASTEL	PIEZA	$57.88
233	406 - TRIGO	480	406	2500	01	ROSCA DE REYES	PIEZA	$241.15
234	406 - TRIGO	480	406	2800	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/20 PZ)	PIEZA	$28.94
235	406 - TRIGO	480	406	2900	01	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (560 G/ 22 PZ)	PIEZA	$11.58
236	405 - MAIZ	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ	PIEZA	$27.01

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (MXN) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo **"EL PROVEEDOR"** todos los conceptos y costos involucrados en la **ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA EL EJERCICIO 2025 (PARTIDAS 1, 2, 3, 4 y 6),** por lo que **"EL PROVEEDOR"** no podrá agregar ningún costo extra y el precio será inalterable durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA.- ANTICIPO.

Para el presente contrato **"EL INSTITUTO"** no otorgara 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 1 (UNO)** que forma parte integrante de este contrato.

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 a **"EL INSTITUTO"**, lo anterior en la oficina de trámite de erogaciones ubicada en el primer piso del domicilio señalado en la declaración I.7.

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.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar en las áreas de trámite de erogaciones la representación impresa del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI), siempre y cuando se cuente con la suficiencia presupuestal, indicando en la misma, número de alta en SAI o número de identificación de pedido-recepción en PREI-Millenium (cuando sea aplicable), número de proveedor, número de contrato, número de garantía de cumplimiento que se haya aceptado conforme al numeral 5.5.5.4 de estas POBALINES, denominación social de la institución que otorga la garantía de cumplimiento y la indicación de que el proveedor cuenta con opiniones positivas y vigentes en materia de aportaciones de seguridad social ante el IMSS e INFONAVIT así como de obligaciones fiscales ante el SAT.

Los servicios cuya recepción no genere alta a través del SAI ni genere número de pedido y recepción en el módulo de compras del PREI Millenium de manera electrónica, deberán adjuntar el Acta de Entrega-Recepción (Documento suscrito por el Administrador del Contrato en que se hace constar a detalle la entrega-recepción de bienes o servicios a entera satisfacción del IMSS, de conformidad con las obligaciones que al respecto establezca el contrato).

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 INSTITUTO"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI corregido y sea aceptado.

El tiempo que **"EL PROVEEDOR"** utilice para la corrección del CFDI, no se computará para efectos de pago, de acuerdo con lo establecido en el artículo 51 de la "LAASSP".

"**EL PROVEEDOR**" deberá expedir sus CFDI, en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas por el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma número 476, Colonia Juárez, Código Postal 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, en la Ciudad de México.

El CFDI o factura electrónica se deberá presentar desglosando el impuesto cuando aplique.

"**EL PROVEEDOR**" se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor de "**EL INSTITUTO**" previamente validados en el portal de servicios a proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al administrador del contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y reposición del CFDI en su caso.

Al notificar a **"EL PROVEEDOR"** la aplicación de una pena convencional, el Administrador del Contrato deberá solicitar a las áreas de contabilidad (en Órganos Normativos, OOAD o en UMAE) la emisión del CFDI de ingreso por dicho concepto y entregarlo a **"EL PROVEEDOR"** para que se compense contra los adeudos que tenga **"EL INSTITUTO"** para con **"EL PROVEEDOR"** o, para que en su defecto, éste proceda a pagar a **"EL INSTITUTO"** la pena convencional.

El pago de los bienes, arrendamientos y servicios quedará condicionado proporcionalmente al pago que "**EL PROVEEDOR**" deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso y/o por concepto de deducciones. En ambos casos, **"EL INSTITUTO"** realizará las retenciones correspondientes sobre el CFDI que se presente para pago. En el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido por el artículo 95 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

"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 6.1 **"EL INSTITUTO"**, para efectos del pago.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar la información y documentación que **"EL INSTITUTO"** le solicite para el trámite de pago, atendiendo a las disposiciones legales e internas de **"EL INSTITUTO"**.

El pago de los bienes entregados quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL INSTITUTO"** 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 1 (UNO)** "Anexo técnico, términos y condiciones" del presente instrumento legal.

La entrega de los bienes se realizará en los domicilios señalados en el anexo referido en el párrafo que antecede 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 4 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"**.

SEXTA.- VIGENCIA.

Las partes convienen en que la vigencia del presente contrato comprenderá **del día 01 de enero de 2025 al 31 de diciembre de 2025.**

SÉPTIMA.- MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" están de acuerdo que **"EL INSTITUTO"** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los servicios, 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 montos 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 del servicio, siendo necesario para lo anterior que se obtenga el previo consentimiento de **"EL PROVEEDOR"**.

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 de **"EL 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

"EL PROVEEDOR" se obliga con **"EL INSTITUTO"**, a entregar al inicio del suministro de los bienes, una garantía por la calidad de los mismos, por 12 meses, la cual se constituirá contra vicios ocultos, defectos de fabricación o cualquier daño que presenten, la cual deberá entregar al Instituto por escrito en papel membretado, de manera clara y precisa expresando, por lo menos, su alcance, duración, condiciones, mecanismos para hacerlas efectivas, domicilio para reclamaciones y establecimientos o talleres de servicio, pudiendo ser mediante la póliza de garantía, en términos de los artículos 77 y 78 de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

NOVENA.- GARANTÍAS.

A. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES.
Conforme a los artículos 48, fracción II, 49, fracción I, de la "LAASSP"; 85, fracción III, 103 de su Reglamento y 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía la cual podrá ser, indivisible por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato, la cual sólo se hará efectiva en la proporción correspondiente 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 de **"EL INSTITUTO"**, por un importe equivalente al **10% (DIEZ PORCIENTO)** del monto total del contrato, sin impuestos. Dicha fianza deberá ser entregada a **"EL INSTITUTO"** sita en Av. Carolina Villanueva de García No. 314, Fraccionamiento Ciudad Industrial, C.P. 20290, Aguascalientes, Ags., de lunes a viernes en horario de 8:00 a 16:00 hrs, a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del contrato.

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.

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.

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 las garantías de anticipo y cumplimiento de contrato, lo que comunicará a **"EL PROVEEDOR"**.

En el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 días Unidad de Medica y Actualización (UMA), **"EL PROVEEDOR"** podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, mediante cheque certificado, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento), del monto total o máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

A. El cheque debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.

B. Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.

C. El cheque será devuelto a más tardar el segundo día hábil posterior a que **"EL INSTITUTO"** constate el cumplimiento del contrato. En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte de **"EL INSTITUTO"** deberá hacerse a más tardar el tercer día hábil posterior a aquél en que **"EL PROVEEDOR"** de aviso de que el servicio fue prestado de conformidad.

Para el caso de aquellos contratos cuyo importe sea superior a 901 días de UMA vigente en el presente ejercicio fiscal, deberá otorgarse mediante fianza, seguro de caución o carta de crédito irrevocable.

DECIMA.- OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR":

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) Tratándose de bienes de procedencia extranjera, a realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen.
d) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a 6.1 "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" 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".

DECIMA PRIMERA.- OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO":

a. Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo el objeto del presente contrato en los términos convenidos.
b. Sufragar el pago correspondiente en tiempo y forma, por la prestación del servicio.
c. Extender a **"EL PROVEEDOR"**, en caso de que lo requiera, por conducto del administrador del presente contrato, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción 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 SERVICIOS.

"EL INSTITUTO" designa como Administrador del presente contrato a la **Dra. Hilda Mónica López Cervantes, Coordinadora de Prevención y Atención a la Salud,** con R.F.C. [redacted] y correo electrónico [redacted] y/o a quien lo supla en cargo y/o funciones, quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en el presente instrumento jurídico.

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.

DECIMA TERCERA.- DEDUCCIONES.

"EL INSTITUTO" aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra **"EL PROVEEDOR"**, lo anterior de conformidad con lo establecido en el presente instrumento jurídico y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en los casos y porcentajes establecidos en el **ANEXO 1 (UNO)** del presente contrato. 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 **"EL 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.

La notificación y cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de **"EL INSTITUTO"**, por escrito o vía correo electrónico, dentro de los (días) posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DECIMA 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 y con el propósito de garantizar el cabal cumplimiento a las obligaciones establecidas en el presente contrato, **"EL INSTITUTO"**, de conformidad a lo establecido en los artículos 45, fracción XIX, 53, 53 bis, 54, y 54 bis de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público y en los numerales 85 fracción V, 86 segundo párrafo, 95, 96, 97, 98, 99, 100 y 102 de su Reglamento; aplicará las sanciones descritas a continuación, o en su caso, llevara a cabo la cancelación de partidas o la rescisión administrativa del contrato. De conformidad con los casos y porcentajes establecidos en el **ANEXO 1 (UNO)**

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

la Entidad; 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.

El Administrador del Contrato será el responsable de determinar, calcular y notificar a **"EL PROVEEDOR"** las penas convencionales; así como de vigilar el registro o captura y validar en el sistema PREI Millenium, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la conclusión del incumplimiento, la aplicación de las penas convencionales.

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, a cargo de **"EL INSTITUTO".** Las penas convencionales que sean aplicadas a **"EL PROVEEDOR"** serán de conocimiento vía correo electrónico conforme al último párrafo del artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DECIMA QUINTA.- NORMAS, 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 en caso de aplicar, para los bienes derivados de este, que de acuerdo al objeto del presente contrato se adquieran, deberán cumplir con las normas oficiales mexicanas y con las normas mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, con las normas internacionales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Infraestructura de la Calidad; en su caso, con las normas de referencia o especificaciones técnicas y cumplir con las características y especificaciones requeridas en el Anexo Técnico y los Términos y Condiciones, que se agregan al presente contrato en el **ANEXO 1 (UNO)**, así como en la junta de aclaraciones, disponible para su consulta en el portal de compras gubernamentales CompraNet.

DECIMA SEXTA. SEGUROS.

En caso de aplicar, **"EL PROVEEDOR"** deberá entregar las pólizas de seguros y/o responsabilidad civil requeridas y cumpliendo con los requisitos señalados en el anexo técnico, términos y condiciones, que se agregan al presente contrato en el **ANEXO 1 (UNO)**, y, en su caso, junta de aclaraciones.

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 en el **ANEXO 1 (UNO)** del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, serán pagados por **"EL PROVEEDOR"**, mismos que no serán repercutidos a **"EL 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.

"EL PROVEEDOR", en su caso, cumplirá con la inscripción de sus trabajadores en el régimen obligatorio del seguro social, así como con el pago de las cuotas obrero-patronales a que haya lugar, conforme a lo dispuesto en la ley del seguro social. "el instituto", a través del área fiscalizadora competente, podrá verificar en cualquier momento el cumplimiento de dicha obligación.

"EL PROVEEDOR" que tenga cuentas líquidas y exigibles a su cargo por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 b de la ley del seguro social, acepta que "el instituto" las compense con el o los pagos que tenga que hacerle por concepto de contraprestación por la prestación del servicio objeto de este contrato.

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 de **"EL INSTITUTO"** a través del Administrador del Presente Contrato para tal efecto.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar la solicitud mencionada en el párrafo anterior, dentro de los 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, a la que deberá adjuntar una copia de los contra-recibos cuyo importe transfiere, y demás documentos sustantivos de dicha transferencia, lo cual será necesario para efectuar el pago correspondiente.

Si con motivo de la transferencia de cobro solicitada por **"EL PROVEEDOR"** se origina un retraso en el pago, no procederá el pago de los gastos financieros a que hace referencia el Articulo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico.

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

"EL PROVEEDOR" se obliga para con **"EL INSTITUTO"**, a responder por los daños y/o perjuicios que le pudiera causar a éste o a terceros, si con motivo de la adquisición de bienes o servicios viola derechos de autor, de patentes y/o marcas u otro derecho reservado a nivel nacional o internacional.

Por lo anterior, **"EL PROVEEDOR"** manifiesta en este acto bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en ninguno de los supuestos de infracción a la Ley Federal del Derecho de Autor, ni a la Ley de la Propiedad Industrial.

En caso de que sobreviniera alguna reclamación en contra de **"EL INSTITUTO"** por cualquiera de las causas antes mencionadas, la única obligación de éste será la de dar aviso en el domicilio previsto en este instrumento a **"EL PROVEEDOR"**, para que éste lleve a cabo las acciones necesarias que garanticen la liberación de **"EL INSTITUTO"** de cualquier controversia o responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione

Lo anterior de conformidad a lo establecido en el artículo 45, fracción XX de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

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.

"EL PROVEEDOR" se compromete a que la información considerada como confidencial no será utilizada para fines diversos a los autorizados con el presente contrato; asimismo, dicha información no podrá ser copiada o duplicada total o parcialmente en ninguna forma o por ningún medio, ni podrá ser divulgada a terceros que no sean usuarios autorizados. de esta

forma, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a no divulgar o publicar informes, datos y resultados obtenidos objeto del presente instrumento, toda vez que son propiedad de **"EL INSTITUTO"**.

Sin perjuicio a lo anteriormente señalado, la información contenida en el presente contrato es pública, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 70 fracción XXVIII de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 68 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública; sin embargo, la información que proporcione **"EL INSTITUTO "** a **"EL PROVEEDOR"** para el cumplimiento del objeto materia del mismo, será considerada como confidencial en términos de los artículos 116 y 113, respectivamente, de los citados ordenamientos jurídicos, por lo que **"EL PROVEEDOR"** se compromete a recibir, proteger y guardar la información confidencial proporcionada por **"EL INSTITUTO "** con el mismo empeño y cuidado que tiene respecto de su propia información confidencial, así como hacer cumplir a todos y cada uno de los usuarios autorizados a los que les entregue o permita acceso a la información confidencial, en los términos de este instrumento.

Cuando de las causas descritas en las cláusulas de rescisión, y terminación anticipada, del presente contrato, concluya la vigencia del mismo, subsistirá la obligación de confidencialidad sobre el servicio establecido en este instrumento legal.

En caso de incumplimiento a lo establecido en esta cláusula, **"EL PROVEEDOR"** tiene conocimiento en que **"EL INSTITUTO"** podrá ejecutar o tramitar las sanciones establecidas en la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector público y su reglamento, así como presentar las denuncias correspondientes de conformidad con lo dispuesto por el libro segundo, título noveno, capítulos I y II del código penal federal y demás normatividad aplicable.

De igual forma, **"EL PROVEEDOR"** se compromete a no alterar la información confidencial, a llevar un control de su personal y hacer de su conocimiento las sanciones que se aplicarán en caso de incumplir con lo dispuesto en esta cláusula, por lo que, en su caso, se obliga a notificar a **"EL INSTITUTO"** cuando se realicen actos que se consideren como ilícitos, debiendo dar inicio a las acciones legales correspondientes y sacar en paz y a salvo a **"EL INSTITUTO"** de cualquier proceso legal.

"EL PROVEEDOR" se obliga a poner en conocimiento de **"EL INSTITUTO"** cualquier hecho o circunstancia que en razón del servicio prestado sea de su conocimiento y que pueda beneficiar o evitar un perjuicio a la misma.

Así mismo, **"EL PROVEEDOR"** no podrá, con motivo del servicio que preste a **"EL INSTITUTO"**, utilizar la información a que tenga acceso, para asesorar, patrocinar o constituirse en consultor de cualquier persona que tenga relaciones directas o indirectas con el objeto de las actividades que lleve a cabo.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA.

"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.

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 en cualquier momento rescindir administrativamente el presente contrato y hacer efectiva la fianza de cumplimiento, cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en incumplimiento de sus obligaciones contractuales, sin necesidad de acudir a los tribunales competentes en la materia, por lo que, de manera enunciativa, más no limitativa, se entenderá por incumplimiento:

a) La contravención a los términos pactados para el suministro de los bienes establecidos en el presente contrato.
b) Si transfiere en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual.
c) Si cede los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO"**.
d) Si suspende total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del presente contrato
e) Si no suministra los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos.
f) Si no proporciona a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen.
g) Si es declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio.

h) Si no entrega dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo.
i) Si la suma de las penas convencionales o las deducciones al pago, igualan el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato y/o alcanzan el 20% (veinte por ciento) del monto total de este contrato cuando no se haya requerido la garantía de cumplimiento.
j) Si divulga, transfiere o utiliza la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;
k) Si se comprueba la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
l) En general, incurra en incumplimiento total o parcial de las obligaciones que se estipulen en el presente contrato y sus anexos o de las disposiciones de la "LAASSP" y su Reglamento.
m) Cuando **"EL PROVEEDOR"** y/o su personal, impidan el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO"**
n) Las demás señaladas como Causas de Rescisión en el **ANEXO 2 (DOS)** 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 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 de **"EL 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 facultada 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 INSTITUTO"** 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 de **"EL INSTITUTO".**

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 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 a **"EL 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.

Para cualquier caso no previsto, **"EL PROVEEDOR"** exime expresamente a **"EL 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.

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 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 en el Estado de Aguascalientes, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

TRIGÉSIMA.- DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

"EL PROVEEDOR" queda obligado ante **"EL INSTITUTO"** a responder de los defectos y vicios ocultos derivados de las obligaciones del presente contrato, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados en este instrumento jurídico y sus respectivos anexos, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta, y/o en la legislación aplicable en la materia.

Para los efectos de la presente cláusula, se entiende por vicios ocultos los defectos que existan en el servicio que lo hagan impropio para los usos a que se le destine o que disminuyan de tal modo este uso, que de haberlo conocido **"EL INSTITUTO"** no lo hubiere adquirido o los hubiere adquirido a un precio menor.

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 triplicado, en la Ciudad de Aguascalientes, Ags; y firman electrónicamente en las fechas especificadas en cada firma electrónica.

POR:
"EL INSTITUTO"

NOMBRE	CARGO	RFC
DR. MISAEL LEY MEJÍA	Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal en Aguascalientes	[redacted]
DRA. HILDA MONICA LOPEZ CERVANTES.	**ADMINISTRADORA DE CONTRATO.** Coordinadora de Prevención y Atención a la Salud.	[redacted]

Se elimina R.F.C., de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAIP

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

POR:
"EL PROVEEDOR"

NOMBRE	RFC
JESUS MANUEL ROMO ALBA.	ROAJ600629RQ5

Cadena original:

cf10d3eb4b80f1fdd74306ab6e6152f1822b19451b959eba448ba2d0b2beb22b

Firmante: HILDA MONICA LOPEZ CERVANTES [redacted]

Número de Serie: 00001000000710557696
Fecha de Firma: 15/01/2025 16:41

Certificado:

MIIGWTCCBEGgAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA3MTA1NTc2OTYwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGVMTUwMwYDVQQDDCxBQyBERUwgU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEuMCwGA1UECgwlU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxMjAwBgkqhkiG9w0BCQEWI3NlcnZpY2lvc2FsY29udHJpYnV5ZW50ZUBzYXQuZ29iLm14MSYw
JAYDVQQJDB1Bdi4gSGlkYWxnbyA3NywgQ29sLiBHdWVycmVybzEOMAwGA1UEEQwFMDYzMDAxCzAJBgNVBAYTAk1YMQ0wCwYDVQQIDARDRE1YMRMwEQYDVQQHDApDVUFVSFRFTU9DMRUwEwYDVQQtEwxTQVQ5NzA3
MDFOTjMxXDBaBgkqhkiG9w0BCQITTXJlc3BvbnNhYmxlOiBBRE1JTklTVFJBQ0lPTiBDRU5UUkFMIERFIFNFUlZJQ0lPUyBUUklCVVRBUklPUyBBTCBDT05UUklCVVlFTlRFMB4XDTI0MTAwNzE2MjE1NFoXDTI4
MTAwNzE2MjIzNFowgeQxJTAjBgNVBAMTHEhJTERBIE1PTklDQSBMT1BFWiBDRVJWQU5URVMxJTAjBgNVBAoTHEhJTERBIE1PTklDQSBMT1BFWiBDRVJWQU5URVMxJTAjBgNVBAoTHEhJTERBIE1PTklDQSBMT1BF
WiBDRVJWQU5URVMxCzAJBgNVBAYTAk1YMSswKQYJKoZIhvcNAQkBFhxMT0NINzUwMjI3TVNQUFJMMDJAR01BSUwuQ09NMRYwFAYDVQQtEw1MT0NINzUwMjI3UEc2MRswGQYDVQQFExJMT0NINzUwMjI3TVNQUFJM
MDIwggEiMA0GCSqGSIb3DQEBAQUAA4IBDwAwggEKAoIBAQC0ZnA1Ips4z3JdqgpZr2j4jyDr5ppvZ3+ZrllltYpHCR4SfUVTHjWjX4/Aejkjny82QD3VyBeXZ+9IJ0qMSXhAtaT0Jpf1N9n0Bc4XWLCcWSkZxNVq
dahmRh7SxG9SQDkDhJt9rsfPJlWHkBqT4/Qs9geMznTaucemlWbWOCcnGkHcfmwhb5mme2kZehcqfb++tecKRco9hzdECu0TzjpbNzi9YFf+jiIV4NHbtUiGGleiTGJHaa4nR7AegykCX+qpYjqXv1UD2H2QeGyp
PUY22Qu6hwUfIBSQJZiHHHdoOKQtgIImrwV0qYVhQu8hsm230/n2sS43CVzqkRyULEWnAgMBAAGjTzBNMAwGA1UdEwEB/wQCMAAwCwYDVR0PBAQDAgPYMBEGCWCGSAGG+EIBAQQEAwIFoDAdBgNVHSUEFjAUBggr
BgEFBQcDBAYIKwYBBQUHAwIwDQYJKoZIhvcNAQELBQADggIBAL9cXO2qGUbfo9SrU90JYBSvK92HMi0ihH5LQl3f7E1dXsjxo4GWQcbgSS7tH9KXzRuXFmtrAo5bDUSPY6qDWvuxo6EThem9jMAvIabgTNvOLYSz
EYe4ok10rWYD1CwEKKIXSxC+l5w8QeHfe30eF3FmHDXgYaGhYS4hGAr/qAY3Pv+TagCjIv+qzbmK5kUyjrFh/gTHzOdWTv7RiNe5NACWyN98/ia4T0mAW29kRzQ+sx+Q1sknMk+TBylX1rm4Mfi/GsOgBxSIcxdB
8kLGRXOdahVb+MAXXu4j9hZPyUhKSe0idIRzL9NfnPoI8AWA5kY7TjeLM3LPSsm+YKq5ztPpbJVVXznu3ENAxu7tYcMw1AUQT2yve8aFLFItnniVIGVmC4zjDCoG8SVghsoMXzM/SnAbVggdj3dOMVua3JC1M1Y5
YwfbmU0PSGaI4uoxL16R8h/UUPF/fYaWuLyEZqGdnQ8eA7gaAG/4zpB8dJDWDQEyO8sRstgKl5/OHwqpFxQhZzfrLnuBQOqwLOcOkQ16cKUvYTSR3WO8uuQHyNFSDD+RP+LO8ntzsybAsr3yWfpF3jo+5dmHq6WG
SGTPpESxhIZGbWwcIDI4mof7NBf0TTSsbhIpPyJ6MDnaUkXrSQBNer5yRb0qLlU+EyIlviteqe1ekysoed2DUQ4hPvyo

Firma:

KPcuZ0HYEmlVAZoJh+of+HsMtHVhB1h7JtZqBQYSbfIZaNNvpYcs2o1hHcYR6jsyJ+7Zxp+M8965hbywcH4ymdmMCMeEYUlUZ0BsPemmfolYUvIN+mH2rTHwl5gcsPjufrCPipA7PgqzzQJ7lNvdw567nngyiGxH
NmH3vy/t2993GCfNaPB7uGZS7+ks/i9+Pao3LoRriDb2H+5J44buuA68z2JHDDZk9BIdb1MvXwJBoQ/D0dBliQdBXf61W6MHYZjhsPg3otnxbD84TXe9GTSPUlXym7bva8c3a8wuW5bq6IxtOGR4AU91FlTR08jz
HP/GZpisEmKHbSsVmHe0rg==

Firmante: MISAEL LEY MEJIA [redacted]

Número de Serie: 00001000000512187660
Fecha de Firma: 15/01/2025 16:41

Certificado:

MIIGHTCCBAWgAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA1MTIxODc2NjAwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGEMSAwHgYDVQQDDBdBVVRPUklEQUQgQ0VSVElGSUNBRE9SQTEuMCwGA1UECgwlU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RS
QUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxKjAoBgkqhkiG9w0BCQEWG2NvbnRhY3RvLnRlY25pY29Ac2F0LmdvYi5teDEmMCQGA1UECQwdQVYuIEhJREFMR08gNzcsIENPTC4g
R1VFUlJFUk8xDjAMBgNVBBEMBTA2MzAwMQswCQYDVQQGEwJNWDEZMBcGA1UECAwQQ0lVREFEIERFIE1FWElDTzETMBEGA1UEBwwKQ1VBVUhURU1PQzEVMBMGA1UELRMMU0FUOTcwNzAxTk4zMVwwWgYJKoZIhvcN
AQkCE01yZXNwb25zYWJsZTogQURNSU5JU1RSQUNJT04gQ0VOVFJBTCBERSBTRVJWSUNJT1MgVFJJQlVUQVJJT1MgQUwgQ09OVFJJQlVZRU5URTAeFw0yMjA0MDExNTEzNDBaFw0yNjA0MDExNTE0MjBaMIG5MRkw
FwYDVQQDExBNSVNBRUwgTEVZIE1FSklBMRkwFwYDVQQpExBNSVNBRUwgTEVZIE1FSklBMRkwFwYDVQQKExBNSVNBRUwgTEVZIE1FSklBMQswCQYDVQQGEwJNWDEkMCIGCSqGSIb3DQEJARYVbWlzYWVsLmxleW1A
Z21haWwuY29tMRYwFAYDVQQtEw1MRU1NNTUwNzE5N0FBMRswGQYDVQQFExJMRU1NNTUwNzE5SE5UWUpTMDQwggEiMA0GCSqGSIb3DQEBAQUAA4IBDwAwggEKAoIBAQCFOyIyFxkWzjf/xkuZSVjEy9t7R//y/LYU
Eql9fCV1t4GDkGu0QUdPTaQYyLvO2vFeDbzTNCpMpkBcgMpw7A/TIPCUwLEQmC5Xv7Fgzfwir1nHIoR6kdjE7ALnAr/knsqGs4QU0HGe7+3Ivu5scOsMEuXoeqbxKx++spyFW2TR6fI11PETHfJxHpKSkDx9m//n
DyaAh4sxk3MQM4eaTbRL+2iwzWTu87oCtRBitF/7y1EkC+rQANl5aDCFVxN0AG4qO/ol4hkffbnQ38T79C8tUP5DpysBbowplebx/s4cfkY5avrrcO0Supbyd1d1BnnCepAoWULMumXKx1MiOEOfAgMBAAGjTzBN
MAwGA1UdEwEB/wQCMAAwCwYDVR0PBAQDAgPYMBEGCWCGSAGG+EIBAQQEAwIFoDAdBgNVHSUEFjAUBggrBgEFBQcDBAYIKwYBBQUHAwIwDQYJKoZIhvcNAQELBQADggIBABYcWobQN8J4u2kfa1ri+UrESowIRw83
dMsk8Hgn2N9O7aoyGQhiZNGCyze2yiMGkdreFqvFZuH/5KtMt1JW+qBm+OAq7alnYP6w9rV7BSMZYD2OjtPI9zzDDwFOd4al1aGEPwIqF3szYWxinVVsqevkcXwtqG64pmuYKTH+OBcaLmtrdUV484RK/7QhOF4e
rRIJlG18UO8IXjAcLA05GhI48riOGQeTXAN3kCesK7psMAB703BlHOutQ9f1ZUnZDqJuCdDpYwSAiPWAzSyUx/T9Kl9dRgtrBvYUqfgCbK4LlfTanfdCmY/nfZgStyebT791lMnyCrvSMT2vg2qp1D8UkTN3JY8O
6AO1x+JlEfs+R84BJDVOt6k8eG+FoNgGCxiXgIvqOzLcLWI6BbIQUavmtjKoWOapJzyVJeOWQ2GWTdPYyhWPdHUlMQFxCB6NtIboq5x7bXiYqsJrOMznmcSsm/JQCIhUtnPtQvlNnO0cOiAGIv7KVUiQmn+kv6tG
u/jrJ0mFdvDov9fpai4SgMg4nayjK1HA+3azjzWrgOvHoHDLvUQU/6GsK8/1MDi/r9vHT+DOdi/EduPBB1pKtMIFQ2nZWESJ+4SwbKewVdm9a0W+jdNHKNC2CXFFRbnOh3Tw4AxJhpLnzKG3B0wGsof61j+Iqj7M
gNjX387R+l8X

Firma:

Unm9b+3AELMXZE4RkKcuNtak5n+d/TPbZZzgRUVHcIww3Kwv6ZxP+IfaeSxh93IavT762kdI1KaVdMsplTtRAPs07OMLOi8/N9XpZr6qh9SageiLw+O+3oYuiqTnS6kCfB60gbW0V0zWIcNzq3UdrG9xE21cdHc/
jwfPa+oMyl85P4sYjSRhagjn1xR4LLuCZCeVh+xAuRXFwQUMXbjPcP0ZvcVHbZbZPJyxJrF0yjrBvx7IfeD+ERDfcOZz2uUEV6bq83Lni63PQqtkF36tkoQTc7BnmsYh6gbE39P2E0rFqq3WGh6D8FDQyK1b/+YJ
NMTdd9VIZFw4dIBX00fi6g==

Firmante: JESUS MANUEL ROMO ALBA
RFC: ROAJ600629RQ5

Número de Serie: 00001000000702299256
Fecha de Firma: 15/01/2025 19:54

Certificado:

MIIF/DCCA+SgAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA3MDIyOTkyNTYwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGVMTUwMwYDVQQDDCxBQyBERUwgU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEuMCwGA1UECgwlU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxMjAwBgkqhkiG9w0BCQEWI3NlcnZpY2lvc2FsY29udHJpYnV5ZW50ZUBzYXQuZ29iLm14MSYw
JAYDVQQJDB1Bdi4gSGlkYWxnbyA3NywgQ29sLiBHdWVycmVybzEOMAwGA1UEEQwFMDYzMDAxCzAJBgNVBAYTAk1YMQ0wCwYDVQQIDARDRE1YMRMwEQYDVQQHDApDVUFVSFRFTU9DMRUwEwYDVQQtEwxTQVQ5NzA3
MDFOTjMxXDBaBgkqhkiG9w0BCQITTXJlc3BvbnNhYmxlOiBBRE1JTklTVFJBQ0lPTiBDRU5UUkFMIERFIFNFUlZJQ0lPUyBUUklCVVRBUklPUyBBTCBDT05UUklCVVlFTlRFMB4XDTIzMDkxMzE3MTEyOFoXDTI3
MDkxMzE3MTEyOFowgbkxHzAdBgNVBAMTFkpFU1VTIE1BTlVFTCBST01PIEFMQkExHzAdBgNVBCkTFkpFU1VTIE1BTlVFTCBST01PIEFMQkExHzAdBgNVBAoTFkpFU1VTIE1BTlVFTCBST01PIEFMQkExFjAUBgNV
BC0TDVJPQUo2MDA2MjlSUTUxGzAZBgNVBAUTElJPQUo2MDA2MjlISkNNTFMwMzEfMB0GA1UECxMWSkVTVVMgTUFOVUVMIFJPTU8gQUxCQTCCASIwDQYJKoZIhvcNAQEBBQADggEPADCCAQoCggEBALtnkALLQWKL
xqu6Zw50K58n8BZLgGONEaWyMRuuEP34RfJitNu35lpvVN6lRstSSE94t8/xL+nv3fZhn8OlVlnvGU90qav5U0eb4cddCprG2fr8C4KtBRcK+aj8WAemSF0aFoRQMW5r7aEvB9lbFfQHGxxFzjWYh1LJk/iJ/zej
bQpwX6Cdb9duviw3ty4zfzl7d4qUuOcx8Xz6x3C8ZZrKJvkoEstZuKUpVTqAevDYXXGo2S4X8HP5JeJv4/iHlQ9g8Esu4K49rqrEJFoMvdnXxTq1m9xAXjxD6nTvbcRPiecrgcd7JS1A8obK8ZU1IBIlP7K6IH6j
QJkR5HnAVMMCAwEAAaMdMBswDAYDVR0TAQH/BAIwADALBgNVHQ8EBAMCBsAwDQYJKoZIhvcNAQELBQADggIBAJgH6SSflS4Gr4KxAo48sk/XsoqXQHoDCHA34BAWB+D69MNUDI37V71N8LeBk0+7B4s7Sy1IISAx
a2zaSwMrKsOk4yQ6CCymxYhJ/MN9Xx7kNtRxavyt3TFFrMgkgnVZUxj8dJagaO+yo0Wfg4qp31qSlkP9Hvzknp7AgmR5md0jYoOgL/DTJNvgyUsevNyc9I/xF3pP14w9sjWxbe83GHBlXEp8/imEtNOylDXdOcql
T7VGUYwZjKZFsY5Pt7+wa2hDov9xhL8RID5/3vnMXmz7sKRnJeW44faYf1fF3QELkI5gi3Pmua7QLHahxt6l8oqZ1gfmgS76boCs3aqS1D8xUPXz8UbHVIIe/Uy+GkFrIaWAbi1J8/xhDIxrXnv6ZzJ1QfOzvc88
LESwtNu50VER7vNOZuEhrBp2ceSxWHUVMSEKU8LuQvaRJqIBu9MHwHqVWdQ57UBSwQU/TsCGaj+d/4NPB7zaztUfErNhkXWdtKYiF5jk4PzJGB1LGlaemYCzjPNvNsCVLJQEacjzYA+vIozHp7yIpQES/BGCWSVt
k7mTbYDGDa4mlrDA5QADJAfYbx+RqDVM8wng06MjG3uGbRPZ4cSn+0JndHaLa2VMf1EorXlua73chfPdIA0tw/Tz4Uvc22oRox2a5g7RObR5KWrvA2ePTnXkOv1FEBoP

Firma:

Se elimina R.F.C., de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAIP

Contrato: 050GYR032-N13824-426-00

UBiEjE3dmnzH+093xckSplDk7qvZm6A9cZ/VSqWn03wbK3d8gkzY5QsmHZYfyAlUf9hw9E49tg+1u7qiJq9Q9Ejn+4r/DvDSl/ArJjm5anW4P8Cu788NonEqHSqUFTujq4iWqsyGTRn+zsSgf90dJuVJKlVBoLH9
8OjHYfcUKTEegIZoltT5dVRzqaifmPVw6GkAsRd0GmC52gqFjRDbsqKGcBHWK7k/w7bgEF7lfx8b8GKq5VNzA1o6T0PTXtMQdeJXfKuJfmk5UPckQ96NLDHnp1RaF7Puc8Gzl2YEGxgbp9kBBrw/YVjoqMMmZDsl
iTblBXZ3myya/i1vR5zjog==

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 **Registro SAI: D5M0013**

ANEXO 1 (UNO):

ANEXO 1-A "Anexo Técnico"
ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL EJERCICIO 2025

En apego al numeral 4.24.3 de las POBALINES, la descripción amplia y detallada de los bienes solicitados, características, unidades de medida, cantidades, claves por alimento en base al catálogo de Víveres descargado del Sistema de Abasto Institucional (SAI) y las claves CUCoP+ 22102-0394 se encuentran descritas en el Anexo 1, "Requerimiento de Víveres 2025".

Los proveedores, para presentar sus proposiciones, deberán ajustarse a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes ofertados, conforme a lo señalado en el Anexo 1.

El Instituto requiere para la adquisición de víveres del ejercicio 2025, la clasificación por partidas y subgrupos de alimentos, a detalle:

Partidas por subgrupos de alimentos.

Partida 1.y 8 ABARROTES
Partida 2. Y 9 CARNES EN GENERAL
- a. Cerdo
- b. Embutidos
- c. Pescado y mariscos
- d. Pollo
- e. Res
- f. Huevo

Partida 3 y 10. FRUTAS Y VERDURAS
Partida 4.y 11 DERIVADOS LÁCTEOS
Partida 5. Y 12LECHES
Parida 6 y 13 VARIOS
- g. Pan fresco
- h. Pan industrializado
- i. Tortillas

Partida 7. JUGOS Y CONCENTRADOS

Normatividad aplicable por grupo de alimento.

En apego al lineamiento 4.28.4 de las POBALINES en la Tabla 1 se señalan las Normas Oficiales Mexicanas aplicables a los bienes requeridos y clasificados por partida en base al grupo de alimento correspondiente, así como los documentos que los participantes deberán incluir para acreditar el cumplimento de la mismas (tabla 1 y tabla 2).

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
PROVEEDOR **Partida 1,** **Partida 2,** **Partida 3,** **Partida 4,** **Partida 5,** **Partida 6,** **Partida 8,** **Partida 9,** **Partida 10,** **Partida 11,**	**Instalaciones y buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos**	NOM-251-SSA1-2009 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/buenas-practicas Agosto 02, 2024.	• Informe de resultados expedido por un laboratorio acreditado por la EMA de sus instalaciones y buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios).
Partida 12, **Partida 13**		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-	• Productos de marca y etiquetado o impresión en el envase.



Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		juridico/normas-oficiales-mexicanas/etiquetado Agosto 02, 2024.	
Partida 2 y 9 **Empresas que venden y distribuyen carnes frescas**	Carnes frescas	Origen de productos de rastros con inspección federal TIF	• Documento donde verifique la procedencia de las carnes en los rastros de inspección federal. Certificado TIF vigente (fecha de expedición dentro de los 5 últimos años previos a la fecha de acto de presentación y apertura de propuestas.
		NOM-194-SSA1-2004 NOM-213-SSA1-2018	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos. Agosto 02, 2024.	Sanitario de productos y servicios)
y	Productos de la pesca	NOM-242-SSA1-2009 Consulta: http://transparencia.cofepri	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
las que fabrican productos derivados de éstas.		s.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02.2024.	
	Productos embutidos	NOM-213-SSA1-2018 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	
		NOM-213-SSA1-2018 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	• Presentar carta del proveedor de origen para comprobar procedencia de acuerdo con la marca ofertada y el control de calidad que llevan. • Los productos que se solicitan rebanados (jamón, mortadela, pastel de pollo, pechuga de pavo) deberán contener en su etiqueta, sin excepción, la siguiente información: Etiqueta que cumpla con la NOM vigente, con los siguientes datos: denominación y clasificación comercial, lista de ingredientes del mayor al menor, incluyendo agua, nombre, marca, o símbolo del fabricante y/o importador, domicilio fiscal del fabricante y / o importador, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, información nutrimental, la leyenda "consérvese en refrigeración", o "Manténgase en refrigeración de 2° C a 4° C".

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	
	Huevo de gallina	NOM-159-SSA1-2016 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	• Presentar carta del proveedor de origen para comprobar procedencia de acuerdo con la marca ofertada y el control de calidad que llevan.
Maíz 480-405 (Partida 1, 6 y 13)	**Productos de maíz, masa, tortillas.**	NOM-187-SSA1/SCFI-2002 NOM-051-SCFI/SSA1-	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02,2024.	autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)
Derivados Lácteos 480-202. (Partida 4)	Crema, producto lácteo condensado, lácteo fermentado y fresco Requesón sin sal	NOM-243-SSA1-2010	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)
Frutas y Vegetales **480-301** **480-302** **480-303** **(Partida 3 y 10)**	**Frutas y verduras**	NOM-251-SSA1-2009 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/buenas-practicas. Agosto 02, 2024.	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Lineamientos de recepción del IMSS2660-013-002, en relación con la clasificación de frutas: cítricas, de cáscara muy suave, de cáscara dura o pulpa suave y/o jugosa, de cáscara y/o pulpa muy suave.	visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)
Leches 480-201. (Partida 5 y 12)	**LECHE FLUIDA PASTEURIZADA Y ULTRAPASTEURIZADA**	NOM-243-SSA1-2010 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)
Partida 1, Partida 2, Partida 3, Partida 4, Partida 5, Partida 6, Partida 7 Partida 8, Partida 9, Partida 10, Partida 11, Partida 12,	**Alimentos envasados de cierre hermético**	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 NOM-130-SSA1-1995 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	• Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.
	Cereales y productos derivados	NOM-247-SSA1-2008 NOM-051-SCFI/SSA1-	• Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
Partida 13		2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	
Abarrotes **(Partida 1 y 8)**	**Atún**	NOM-242-SSA1-2009 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	• Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.
	Consomé	• De acuerdo con la descripción del Cuadro de Alimentos del IMSS 2023	
	Frijol enlatado	• De acuerdo con la descripción del Cuadro de Alimentos del IMSS 2023	

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
	Moles y derivados	NOM-130-SSA1-1995 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	• De acuerdo con la descripción del Cuadro de Alimentos del IMSS 2023
	Alimentos para lactantes	NOM-131-SSA1-2012 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-	• De acuerdo con la descripción del Cuadro de Alimentos del IMSS 2023

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	
Proveedores Partida 7)	**Instalaciones y buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos**	NOM-251-SSA1-2009 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/buenas-practicas Agosto 02, 2024.	• Informe de resultados expedido por un laboratorio acreditado por la EMA de sus instalaciones y buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios).
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/etiquetado Agosto 02, 2024.	• Productos de marca y etiquetado o impresión en el envase.
Subgrupo 602-. (Partida 7)	**Alimentos envasados de cierre hermético**	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 NOM-130-SSA1-1995 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-	• Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÀN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	
Subgrupo 602. **(Partida 7)**	**Jugos y concentrados**	NOM-218-SSA1-2011 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2024.	• De acuerdo con la descripción del Cuadro de Alimentos en su actualización 2023. •

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
Abarrotes (Azucares, cereales, grasas, condimentos y leguminosas). (Partida 1)	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, deberá presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento y sello que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por cada renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".
Nieves y helados. (Partida 1)	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por cada renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas". En caso de ser fabricante, deberá presentar:

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
	• Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, debe presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)
Carne en general y huevo. **(Partida 2 y 9)**	• Documento donde se verifique la procedencia de las carnes en los rastros de inspección federal Certificado TIF vigente (fecha de expedición dentro de los 5 últimos años previos a la fecha de acto de presentación y apertura de propuestas. • Carta membretada del establecimiento "Tipo Inspección Federal" (TIF), de donde procedan o se elaboren los productos que ofertan, indicando cada uno de los mismos (cárnicos de res, cerdo y/o pollo), dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación. • Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Para el caso del huevo, carta membretada del fabricante de los productos.
Productos embutidos de salchichonería. (Partida 2)	• Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones en apego al anexo 1; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Carta membretada del establecimiento "Tipo Inspección Federal" (TIF), de donde procedan o se elaboren los productos que ofertan, indicando cada uno de los mismos (mortadela, jamones, salchichas de cerdo o pavo), dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación. • Resultados de estudios microbiológicos de cada renglón o alimento del subgrupo b. Embutidos, específicamente: jamones de cerdo/de pavo, mortadela, salchichas de cerdo/de pavo y tocino, realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. • En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
	Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico. • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".
Frutas y Vegetales. (Partida 3 y 10)	• Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, deberá presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento y sello que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)
Derivados lácteos. (Partida 4 y 11)	• Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones en apego al anexo 1; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que el etiquetado debe contener en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas". • Resultados de estudios microbiológicos de cada uno de los siguientes renglones o alimentos: Crema entera de leche de vaca, queso fresco, queso manchego, queso Oaxaca, queso panela y requesón sin sal; realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. • En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico.

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
Leche fluida. (Partida 5 y 12)	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la NOM-243-SSA1-2010 "Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba." • Resultados de estudios microbiológicos de cada uno de los renglones de l apartida; realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. • En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico.
Pan: **a) Pan fresco** **b) Pan industrializado.** **(Partida 6 y 13)**	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, deberá presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento y sello que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Resultados de estudios microbiológicos de los renglones o alimentos: pan blanco o fresco, pan dulce de pasta fermentada y pan integral bajo en sal; mismos que deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
	Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. • En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico. Adicionalmente, para pan de caja e industrializado: • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por cada renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información nutrimental que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".
Tortillas. (Partida 6 y 13)	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, debe presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Resultados de estudios microbiológicos de los renglones o alimentos: tortilla de harina y tortilla de maíz realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. • En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico.
Jugos y	• Escrito que indique los productos, marcas y presentación

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica	
GRUPO DE ALIMENTOS	**DESCRIPCIÓN**
concentrados. (Partida 7)	de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por renglón, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".

Además de la documentación señalada anteriormente los proveedores deberán acompañar a su propuesta técnica con los requisitos descritos a detalle:

- Aviso de Funcionamiento y/o Licencia Comercial del giro o ramo correspondiente a la partida por la que decida participar.

- En el caso de No presentar el Certificado de sistemas de gestión de la calidad otorgado a través de un Organismo de Certificación acreditado por Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), cuyo alcance sea para la compra, almacenamiento, transformación o elaboración, empaque y entrega de productos alimenticios, conforme a la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2008 "Sistemas de gestión de calidad- Requisitos", Norma equivalente a la ISO 9001:2008. En el supuesto de que no existan organismos de Certificación acreditados. Se deberá presentar manifiesto conjunto entre el proveedor participante y fabricante o distribuidor primario, donde señale que cumple con la normatividad aplicable por grupo de alimento, señalado en la Tabla No. 1 del presente documento.

- Los proveedores que participen para las partidas: 2 y 9 CARNES EN GENERAL, 4 y 11 DERIVADOS LÁCTEOS deberán presentar al momento de su propuesta la documentación legible con la que acredite la posesión legal de al menos dos vehículos con sistema de refrigeración autónomo, control de temperatura y termómetro para garantizar el correcto transporte de estos.

- Específicamente, para los proveedores que participen para la partida 2. CARNES EN GENERAL y 4. DERIVADOS LÁCTEOS a petición de las unidades médicas hospitalarias que así lo requieran, el proveedor adjudicado deberá dotar en calidad de comodato un

refrigerador funcional para el almacenamiento del producto; para el caso de la partida 3 y 10 FUTAS Y VERDURAS, deberá dotar de 2 tarimas de plástico y 15 cajas de plástico caladas chicas (50*30*27) en calidad de comodato durante la prestación o vigencia del contrato con fundamento en el Artículo 55 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

- Los proveedores que participen para las partidas: 1 y 8 ABARROTES, 3 y 10 FRUTAS Y VERDURAS, 5 y 12 LECHE, 6 y 13 VARIOS deberán presentar al momento de su propuesta la documentación legible con la que acredite la posesión legal de al menos dos vehículos cerrados que protejan del clima los bienes durante su traslado.

- El proveedor deberá presentar Carta compromiso mediante la cual se obligan a entregar los bienes ofertados dando cumplimiento a los lineamientos del apartado Condiciones de entrega del presente documento, garantizando las características fisicoquímicas requeridas, condiciones de frescura, calidad y fecha de caducidad vigente, comprometiéndose a su vez a canjear aquellos víveres que no cumplan con dichas características o que en su defecto se solicite su canje por presentar vicios ocultos identificados en un momento posterior a su recepción.

- Como parte de la documentación complementaria de su propuesta técnica los participantes deberán entregar una Listado del personal autorizado que realizará la entrega y distribución de los bienes en cada uno de los lugares señalados en el apartado Términos y Condiciones, "Lugares de entrega" y que estará autorizado para recibir las Órdenes de compra y solicitudes extraordinarias, así como para firmar el formato "Control Interno de órdenes de compra", notas de remisión y reporte de incidencias en el suministro de víveres. La relación del personal deberá incluir: Nombre completo y Número de Seguridad Social de la persona, copia del gafete, la descripción de los uniformes que utilizará el personal, a la vez que se compromete a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, así como malla o gorro cubre cabello y cubrebocas durante la manipulación de los víveres en el proceso de entrega -recepción en las instalaciones del

Instituto Mexicano del Seguro Social. En caso de resultar adjudicado, éste listado deberá ser entregado impreso en el Almacén de Víveres de cada unidad durante los primeros cinco días del inicio de la vigencia de los contratos y actualizado cada vez que sea necesario.

Presentación de muestras

En el caso de las partidas: 1 y 8 ABARROTES, 2 y 9 CARNES EN GENERAL Subgrupo b. Embutidos, 4 y 11 DERIVADOS LÁCTEOS y 6 13 VARIOS, los participantes deberán presentar muestras de cada renglón, para verificar el cumplimiento de las especificaciones solicitadas en el "Requerimiento de Víveres 2025" (Anexo 1) y las Normas Oficiales Mexicanas señaladas en el apartado de normatividad aplicable a cada partida.

Las muestras deberán entregarse a más tardar en la fecha y hora señalada para la apertura de proposiciones, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Instituto Mexicano del Seguro Social del OOAD Aguascalientes, sita en Av. Carolina Villanueva de García Numero 314 Ciudad Industrial, C.P. 20290 Aguascalientes, Ags.

Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada, criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de *CUADROS BÁSICOS*, renglón *ALIMENTOS*. *http://www.imss.gob.mx/profesionales-salud/cuadros-basicos/alimentos*

PARA EL CASO DE LAS PARTIDAS 8-13.

Deberá de realizar el suministro de víveres en la Guardería Ordinaria G-0001 de acuerdo con las características físicas descritas en **Anexo número 4 (cuatro).**

e) Normas: Oficial Mexicana, Estándar (antes Mexicana), Internacional, de Referencia o Especificación Técnica, que resulte aplicable a los bienes o servicios requeridos, conforme a la LIC con base en lo señalado en el numeral 4.28.4 de las POBALINES y, en su caso, el Registro Sanitario correspondiente.

El proveedor deberá presentar escrito donde manifieste que conoce y da cumplimiento según corresponda, con la siguiente normatividad:

1. NORMA Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su

proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

2. NORMA oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016, bienes y servicios. Huevo, sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
3. NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.
1. NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
2. NORMA Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
3. NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
4. NORMA Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994, Información comercial-Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados.
5. NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6.

ANEXO 1-B" Términos y Condiciones"

TÉRMINOS Y CONDICIONES

PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES EJERCICIO 2025

Los contratos que, en su caso, sean formalizados para la Adquisición de víveres del ejercicio 2025, serán abiertos, y contarán con un período de vigencia.

Vigencia de la contratación.

La vigencia del contrato será a partir del dia siguiente al de la emisión del fallo y hasta el 31 de Diciembre del 2025.

Calendario y programa de entregas de bienes

Tabla 3 PROGRAMA DE ENTREGAS DE VIVERES EN HOSPITALES GENERALES DE ZONA No. 1, No. 2, y No. 3.	
PARTIDA	**HORARIOS**
1 y 8: ABARROTES	SEMANAL, los lunes de 10:30 a 11:30 horas. SEMANAL en guarderías de 7:00 a 12:00 horas
2 y 9: CARNES EN GENERAL	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 07:30 a 08:30 horas. DIARIAMENTE en guarderías de 7:00 a 12:00 horas
3 y 10: FRUTAS Y	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 07:00 a 08:00 horas.

VERDURAS	DIARIAMENTE en guarderías de 7:00 a 12:00 horas
4 y 11: DERIVADOS LACTEOS	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 08:30 a 09:00 horas. DIARIAMENTE en guarderías de 7:00 a 12:00 horas
5 y 12: LECHES	**Pasteurizada:** cada tercer día (lunes, miércoles y viernes) 7:30 a 8:30 horas. **Ultra pasteurizada:** Semanal lunes y/o viernes de 11:00 a 12:00 hrs. en base a la solicitud de cada unidad. Semanal en guarderías de 7:00 a 12:00 horas
6 y 13: VARIOS	• **Pan fresco** (Pan blanco, pan de muerto, pan rosca de reyes, pan integral bajo en sal, pan dulce de pasta fermentada, pan dulce de pasta hojaldrada y pastel) DIARIAMENTE TURNO MATUTINO: de lunes a domingo de 06:30 a 07:00 horas. TURNO VESPERTINO: de lunes a domingo de 12:00 a 13:00 horas. Diariamente en guarderías de 7:00 a 12:00 horas • **Pan de caja** Pan blanco de caja, pan bollo, pan integral de caja, pan medias noche, pan molido y pan tostado de caja; Lunes y viernes de 9:30 a 10:30 horas. • Tortilla de maíz, DIARIAMENTE TURNO MATUTINO: de lunes a domingo de 08:00 A 09:00 horas. TURNO VESPERTINO: de lunes a domingo de 12:00 A 13:00 horas Diariamente en guarderías de 7:00 a 12:00 horas • Tortilla de harina de trigo y tortilla de harina integral: lunes y viernes de 11:00 a 11:30 hrs .
7: JUGOS Y CONCENTRADOS	• SEMANAL: LUNES O VIERNES de 7:00 a 8:30 am en acuerdo con la unidad médica.

Lugares de Entrega
Tabla 4.

UNIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONO
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No 1	José María Chávez No. 1202, Col. Lindavista, Aguascalientes, Ags. C.P. 20270	(449) 913 9050 Ext. 41790

HOSPITAL GENERAL DE ZONA No 2	Av. de los Conos No. 102, Fracc. Ojocaliente, Aguascalientes, Ags. C.P. 20190	(449) 970 36 60 Ext. 2107
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No 3	Av. Prolongación Ignacio Zaragoza No. 905, Fracc. Ejido Jesús María. Jesús María, Ags. C.P. 20908	(449) 153 59 00 Ext 41525
Guarderia Ordinaria	Av. De la Convención Sur s/n, esq. Miguel Caldera, Col. Lindavista, c.p.20270	(449) 913 90 80

Condiciones de entrega.

- La transportación, maniobras, carga, descarga, distribución y entrega de los alimentos será a cargo del proveedor en el lugar indicado, para el caso del traspaleo deberá realizarse por el proveedor en los patios de desembarque de las unidades hospitalarias y guarderías, y posterior a ello entregar dentro del almacén de víveres de cada unidad hospitalaria a conformidad del Instituto. El proveedor deberá contar con equipo propio para la carga, descarga y transporte de los víveres (góndola, chamucos, etc.)

- La distribución y entrega de los bienes en cada una de las unidades, deberá realizarse de manera oportuna por el personal autorizado por el proveedor adjudicado, quien deberá portar su uniforme, el gafete de la empresa, malla o gorro cubre cabello y cubrebocas dentro de las instalaciones del Instituto.

- Las "Órdenes de Compra" para la solicitud, entrega y distribución de los bienes, serán emitidas y entregadas impresas al personal autorizado por el proveedor contra firma de "Recibido" en el Almacén de Víveres de cada unidad médica hospitalaria y guarderías mediante el formato "Control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor" adjunto en el Anexo 2, con una anticipación de ocho días naturales a la fecha de entrega de los bienes; dichas órdenes deberán contener nombre y firma de quien las elabora, así como el Vo. Bo. de la Jefatura del Departamento de Nutrición de la unidad. Se anexa ejemplo del formato de "Orden de Compra" en el Anexo 3.

- Para el caso de solicitudes o cancelaciones de alimentos extraordinarias al proveedor estas deberán realizarse y solicitarse por la (el) Nutricionista Dietista responsable del Almacén de Víveres con veinticuatro horas de anticipación mediante la elaboración de los formatos "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", Anexo 4 o "Formato para cancelación de alimentos nd-35",

Anexo 5. La nutricionista entregará el formato correspondiente de manera impresa y con las firmas respectivas en el Almacén de Víveres de la unidad y recabará firma de "Recibido" del personal autorizado por el proveedor en el formato "Control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor". El personal del Almacén de Víveres notificará al proveedor a través de los datos de contacto proporcionados por el mismo - vía correo electrónico con acuse de recibo o confirmación electrónica de entrega al servidor del correo electrónico del destinatario- de la necesidad de recolectar en la unidad la solicitud extraordinaria o cancelación de alimentos.

- Las entregas de los bienes deberán realizarse en el Almacén de víveres de cada unidad y recibidos por el personal Auxiliar de Almacén o el personal Nutricionista Dietista asignado al área de Almacén de Víveres, siendo responsable del cumplimiento de las obligaciones y condiciones de recepción, el personal de las Jefaturas de los Departamentos de Nutrición y Dietética, para lo cual las entregas deberán realizarse por el personal autorizado por el proveedor, de manera puntual, completa y en base a las cantidades solicitadas en la Orden de Compra, en las solicitudes extraordinarias o cancelaciones al proveedor y la nota de remisión correspondientes, ésta última deberá estar requisitada con la descripción del o los artículos, precios unitarios y el monto total de la misma. Será indispensable que el proveedor presente la nota de remisión al momento de la entrega/recepción de víveres.

- Respecto a las entregas correspondientes a las partidas 2 y 9. Carnes en general, 4 y 11. Derivados lácteos y 5. Leches, el licitante que resulte adjudicado deberá de realizar el transporte en vehículos limpios, con sistema de refrigeración autónomo funcional, con control de temperatura y termómetro; a fin de ser recibido en condiciones seguras e idóneas por el área usuaria responsable.

- La técnica para el registro de temperatura al momento de la recepción para los alimentos de las partidas 2 y 9. Carnes en general, 4 y 11. Derivados lácteos y 5. Leches, será mediante la medición por contacto utilizando un termómetro bimetálico de varilla o vástago, insertando la zona sensible del termómetro de 5 a 7 cm dentro del alimento o de manera lateral en aquellos alimentos delgados durante 15 a 20 seg. En caso de que las temperaturas no sean las adecuadas al momento de la recepción o los alimentos no cumplan con las especificaciones solicitadas, éstos no se darán por bien recibidos; se solicitará al proveedor sean repuestos mediante el "Formato para canje y/o reposición de alimentos nd-34" adjunto en Anexo 6, dentro de los plazos de tiempo señalados en el presente documento y tras su canje efectivo serán devueltos los alimentos que en la primera instancia no cumplieron con las características solicitadas con el objetivo de preservar en las condiciones más óptimas posibles los alimentos que no

cumplieron con las condiciones idóneas. En caso de que no se realice el canje por parte del proveedor se aplicará la penalización correspondiente.

- Para el caso de las partidas 1 y 8. Abarrotes, 3 y 10. Frutas y verduras, 6 y 13. Varios, 12. Leche ultrapasteurizada; éstos deberán ser distribuidos en vehículos limpios, cerrados o con cubiertas que protejan los bienes del clima y los contenedores y/o cajas donde se trasladen los víveres deberán estar limpios y libres de fauna nociva.

- En el caso de la partida 6 y 13. Varios, específicamente la tortilla de maíz, esta deberá entregarse caliente, en presentación por kilos, envuelta de manera individual en papel aluminio y ser transportada y entregada en caja termo limpia no desechable.

- Para la partida 3 y 10. FRUTAS Y VERDURAS, el proveedor deberá APEGARSE al Calendario anualizado de frutas de temporada avalado por la FAO. Entregado por los departamentos de nutrición al proveedor en los 5 primeros días del inicio del contrato.

- Los productos entregados para ser recibidos deberán cumplir con las características fisicoquímicas propias de cada alimento señaladas en el Anexo 7, "Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo", el cual forma parte del presente documento. En caso contrario, los productos serán rechazados, se solicitará su canje mediante "Formato para canje y/o reposición de alimentos nd-34" Anexo 6 y éstos deberán ser entregados durante el mismo día de entrega, antes de las 14:00 horas. Las incidencias serán asentadas en el formato "Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30", que se muestra en el Anexo 8.

- El periodo mínimo de caducidad de los alimentos a entregar debe ser de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 5. Periodos mínimos de caducidad para la recepción de alimentos

Partida	Subgrupo	Periodo mínimo de caducidad
Partida 1 y 8. Abarrotes.	Abarrotes (Cereales, leguminosas, azúcares, condimentos)	3 meses de acuerdo a las fechas de caducidad indicadas por el fabricante
	Nieves y helados	1 mes
Partida 2 y 9. Carnes en general.	Carne en general	En carnes frescas evaluar las características fisicoquímicas para duración de 72 horas.
	Huevo	1 semana
	Productos de salchichonería	1 semana
Partida 3 y 10. Frutas y	Frutas y vegetales	Se evalúan las características

Partida	Subgrupo	Periodo mínimo de caducidad
verduras.		fisicoquímicas para una duración de 48 a 72 horas.
Partida 4 y 11. Derivados lácteos.	Derivados lácteos	15 días
Partida 5 y 12. Leches.	Leche fluida ultra pasteurizada	3 meses conforme a la fecha de empaque
Partida 6 y 13. Varios.	Pan de caja	8 días
	Tortilla industrializada	8 días
Partida 7. Jugos y concentrados.	Jugos y concentrados	3 meses de acuerdo a los empaques tetra pack o de acuerdo a la indicación del fabricante

En el supuesto de que en un momento posterior a la recepción se identifique que los bienes recibidos carecen de las características, de la calidad solicitada o presenten defectos de calidad o vicios ocultos, el Instituto informará al proveedor a través de los datos de contacto proporcionados por el mismo para ser notificado -vía correo electrónico con acuse de recibo o confirmación electrónica de entrega al servidor del correo electrónico del destinatario- y se le solicitará se realice el canje de estos dentro de las siguientes 24 horas posteriores al reporte.

- Tras la entrega total de los bienes cada semana, el licitante adjudicado se compromete a facturar a más tardar en los diez días naturales posteriores a la recepción de los víveres, así como manejar por separado la facturación y toda la documentación que se derive de las adjudicaciones por grupo, por cada una de las Unidades Médicas Hospitalarias y guarderías sin combinar en las facturas bienes de otra, aun tratándose del mismo bien.

Criterio de Evaluación de las propuestas técnicas.

Se aplicará el criterio de evaluación binario. Lo anterior, condicionado por el tipo de bienes a adquirir, su mínima complejidad técnica y debido a que sus lineamientos se encuentran afinadamente detallados y estandarizados en las Normas Oficiales correspondientes, dónde se describen las características a cumplir así como los lineamientos de su etiquetado; a la vez que se incluyen en el presente documento en la Tabla No. 1, Normatividad aplicable por grupo de alimento y en el Anexo 7, "Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo."

La evaluación de las propuestas técnicas será documental y se complementará con la evaluación de las muestras físicas solicitadas. El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en la convocatoria será causa de des echamiento.

La presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo los bienes

que oferten en base al anexo 1, debiendo especificar una sola presentación y marca dentro de su propuesta técnica y económica.

- La documentación deberá entregarse completa conforme a lo solicitado en la convocatoria y los productos ofertados deberán cumplir con la descripción y características requeridas en el Anexo 1.

- Para las partidas de alimentos: 2 y 9. CARNES EN GENERAL, 3 y 10. FRUTAS Y VERDURAS, 5 y 12. LECHES, la verificación se realizará mediante la revisión de los documentos que acrediten el cumplimiento de la normatividad señalada para cada grupo de alimentos en la Tabla 1, la documentación complementaria de la Propuesta Técnica descrita en la Tabla 2, el cumplimiento de las descripciones amplias y detalladas de los bienes ofertados y expuestas en la proposición técnica realizada por cada participante, así como mediante la revisión del Catálogo de fotografías y etiquetas de los productos incluidos en la propuesta.

- Para el caso de las partidas de alimentos: 1 y 8. ABARROTES, 2 y 9. CARNES EN GENERAL subgrupo b Embutidos, 4 y 11. DERIVADOS LÁCTEOS Y 6 y 13. VARIOS, además de la revisión de los documentos que acrediten el cumplimiento de la normatividad señalada para cada grupo de alimento en la Tabla 1, la documentación complementaria de la Propuesta Técnica descrita en la Tabla 2, el cumplimiento de las descripciones amplias y detalladas de los bienes ofertados y expuestas en la proposición técnica, deberán incluir dentro de su propuesta marca ofertada y presentación del alimento(ml/g por pieza o piezas por empaque); se verificará que las muestras físicas presentadas correspondan a las claves solicitadas, que la presentación y empaque a la entrega cumpla con la descripción detallada en apego a lo solicitado en el Anexo 1, "Requerimiento de Víveres 2025". Así mismo, se evaluará que las muestras físicas correspondan a las ofertadas y contenidas en el Catálogo de fotografías entregado por los proveedores participantes.

- En el caso de que un participante oferte más de una marca o presentación (empaque) por renglón o alimento, será motivo suficiente para desechar la propuesta técnica para la partida correspondiente.

- Se informa que toda la documentación solicitada deberá ser clara, legible y enviada digitalmente en formato PDF, únicamente la proposición técnica y económica deberán ser enviadas en formato PDF y Excel. De lo contrario, las propuestas cuya documentación no sea clara y legible serán desechadas.

- Así mismo, se informa que la adjudicación de los participantes será por partida (grupo de alimentos), por lo que será indispensable ofertar en su propuesta la totalidad de los renglones o alimentos requeridos en cada partida.

Licencias, permisos, registros, certificados o autorizaciones aplicables al bien a contratar

Los licitantes deberán acompañar a su propuesta técnica los documentos siguientes:

- Aviso de Funcionamiento y/o Licencia Comercial del giro o ramo correspondiente a la partida por la que decida participar.

- Certificado de sistemas de gestión de la calidad otorgado a través de un Organismo de Certificación acreditado por Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), cuyo alcance sea para la compra, almacenamiento, transformación o elaboración, empaque y entrega de productos alimenticios, conforme a la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2008 "Sistemas de gestión de calidad- Requisitos", Norma equivalente a la ISO 9001:2008. En el supuesto de que no existan organismos de Certificación acreditados, los licitantes deberán de presentar manifiesto conjunto entre el licitante participante y fabricante o distribuidor primario, donde señale que cumple con la normatividad aplicable por grupo de alimento, señalado en la Tabla No. 1 del presente documento.

- De igual manera, en el supuesto que los proveedores al momento de su propuesta presenten escrito de petición de visita de verificación debidamente ingresado ante la autoridad sanitaria y resulte adjudicado, deberá entregar en cada una de las Jefaturas de Nutrición y Dietética de las unidades médicas hospitalarias y guarderia en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato el acta u oficio de resultados de la visita de verificación sanitaria; a fin de constatar el cumplimiento de la normatividad aplicable.

- Estudios microbiológicos de cada uno de los renglones o alimentos solicitados de cada partida señalados en la Tabla 2, del anexo técnico, éstos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Presentación y Apertura de Propuestas. Así mismo, deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. En caso de resultar adjudicado, el licitante se compromete a entregar en cada una de las Jefaturas de Nutrición y Dietética de las unidades médicas hospitalarias y guarderia, en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato los resultados de los estudios microbiológicos, en el caso de haber presentado en su

propuesta únicamente el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes.

- Así mismo, durante la vigencia del contrato el proveedor se compromete a realizar análisis microbiológicos trimestralmente y ante la solicitud del Instituto cuando así lo considere necesario de los alimentos descritos en la Tabla 6, así como a entregar los resultados de manera impresa y/o electrónica en el Almacén de Víveres de cada unidad médica hospitalaria, durante los primeros 15 días del mes de marzo, junio y septiembre,

Tabla 6. Estudios microbiológicos de alimentos

Partida	Clave	Nombre
Partida 2. Carnes en general	**480 103 0201 01**	Jamón de cerdo fino con 16% de proteína
	480 103 0300 04	Jamón de pavo
	480 103 0600 01 480 103 0600 00	Salchicha de cerdo viena
	480 103 0700 01 480 103 0700 00	Salchicha de pavo viena
Partida 4 y 11 Derivados lácteos	**480 701 0100 00**	Crema entera de leche de vaca
	480 202 0101 02	Queso Panela
	480 202 0102 00	Queso Oaxaca
Partida 6 y 13 Varios	**480406 1200 00**	Pan blanco (Bolillo)
	480 406 2100 01	Pan dulce de pasta fermentada
	480 406 1600 00	Pan integral bajo en sal
	480 406 2800 00	Tortilla de harina de trigo
	480 405 0600 00	Tortilla de maíz

Folletos, catálogos, fotografías, manuales que se requieran.

- Catálogo de fotografías de los productos ofertados para comprobar las especificaciones técnicas requeridas donde se identifique de manera legible la marca ofertada, presentación del producto y la etiqueta de cada renglón con la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".

Se incluye el formato sugerido para el "Catálogo de fotografías de los bienes ofertados" en el Anexo 9.

- Catálogo de fotografías de los vehículos para la distribución de los víveres, donde se identifique de manera clara el área de carga que cumpla con los requisitos solicitados; para las partidas de carne, derivados lácteos, leche, sistema de refrigeración, control de temperatura y termómetro.

Penas convencionales y deducciones al pago.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 53 de la LAASSP y lineamiento 5.5.8 de las presentes POBALINES, se aplicarán penas convencionales por atraso en el cumplimiento de la obligación contractual, así como en su caso, deductivas por incumplimiento total, parcial o deficiente a cargo del proveedor, considerando lo siguiente:
Las pena convencional o deductiva no podrá exceder del monto de la garantía de cumplimiento del contrato o pedido, o del 20 % del monto de los bienes o servicio s no prestados fuera del plazo convenido, cuando se hubiere exceptuado de la presentación de la garantía.

Las penas convencionales y deducciones deben aplicarse bajo el principio de proporcionalidad conforme al artículo 1844 del CCF, es decir, únicamente se aplicarán respecto del monto correspondiente a los bienes o servicios que no fueron entregados o
prestados oportunamente.

Convencionales.

1. Cuando no se suministren con oportunidad al Instituto las entregas ordinarias, o extraordinarias de los bienes solicitados, así como la documental comprometida para cada partida conforme a la calendarización, frecuencia y horario indicada en el contrato, el Instituto aplicará una pena por atraso, conforme a lo descrito en la siguiente Tabla "Penas convencionales":

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
Acta u oficio de resultados de la visita de verificación sanitaria.	Entrega de resultados comprometidos en proceso de adquisición de Visita de Verificación Sanitaria en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Por entrega posterior a los 45 días naturales posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Se aplicará una penalización de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) por cada 7 días de atraso.	Con un máximo de 28 días de atraso.
Resultados de estudios microbiológicos.	Entrega de resultados comprometidos en proceso de adquisición de	Por entrega posterior a los 45 días naturales posterior al	Se aplicará una penalización de $300.00 (Trescientos pesos 00/100M.N)	Con un máximo de 28 días de atraso.



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
	estudios microbiológicos en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato.	inicio de la vigencia del contrato.	por cada 7 días de atraso para por cada uno de los resultados de los 12 renglones o alimentos solicitados.	
Listado de personal autorizado por el proveedor.	Entrega impresa en el Almacén de Víveres de cada unidad del Listado de personal autorizado durante los primeros cinco días del inicio de la vigencia de los contratos.	Por entrega posterior a los 5 días naturales posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Se aplicará una penalización de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) por cada 7 días de atraso.	Con un máximo de 14 días de atraso.
Resultados de estudios microbiológicos trimestrales de alimentos.	Entrega de resultados microbiológicos trimestrales durante los primeros 15 días del mes de marzo, junio y septiembre de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Por entrega posterior a los 15 días señalados.	Se aplicará una penalización de $300 (trescientos pesos 00/100M.N) por cada 7 días de atraso para por cada uno de los resultados de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Con un máximo de 14 días de atraso.
Distribución y entrega oportuna de bienes.	Distribución y entrega oportuna de los bienes en cada una de las unidades.	Por entrega con atraso, por cada 10 min de atraso de acuerdo con Calendario y programa de entregas de bienes (tabla 3), conforme al reporte de incidencias en el suministro de vieres nd-30 y/o nota de remisión	Se aplicará una penalización equivalente al 1% de valor total de la solicitud de servicio comprometida.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento
Reposición o canje de alimentos.	Los alimentos rechazados deberán ser repuestos dentro del plazo de tiempo establecido, antes de las 14:00 horas del mismo día de entrega, o aquellos en los que se identifique algún defecto o vicio oculto en un momento posterior a la recepción deberán ser	Por cada hora de retraso en la reposición o canje de los alimentos requeridos. conforme al reporte de incidencias en el suministro de viveres nd-30	En ambos casos, se aplicará una penalización equivalente al 1% del monto de los alimentos comprometidos.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
	canjeados antes de las 24 horas posteriores al reporte.			
Facturación oportuna.	Facturar a más tardar en los diez días naturales posteriores a la recepción de los víveres.	Por la entrega de facturación posterior al plazo establecido.	Se aplicará una penalización equivalente al 1% sobre el monto total de la factura comprometida.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.

La aplicación de una pena convencional cuando se presente(n) alguno(s) de los supuestos referidos, se deberá realizar a través de CFDI de ingreso por dicho concepto para que se compense contra los adeudos que tenga el Instituto para con el proveedor o, para que en su defecto, éste proceda a pagar al Instituto la penalización en base al numeral 5.5.1.1 de las POBALINES.

Deductivas

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
Listado de personal autorizado por el proveedor.	Entrega impresa en el Almacén de Víveres de cada unidad durante los primeros cinco días del inicio de la vigencia de los contratos y actualizado cada vez que se necesario.	Por entrega del listado con información incompleta o por falta de actualización.	Se aplicará una deductiva de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N) en cada ocasión que incumpla.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.
Entrega de bienes por personal autorizado por el proveedor.	Las entregas de bienes deberán realizarse por el personal autorizado por el proveedor.	Por entrega de bienes por personal no autorizado por el proveedor. conforme al reporte de incidencias en el suministo de viveres nd-30	Se aplicará una deductiva de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N) en cada ocasión que incumpla.	Con un máximo de 5 ocasiones durante la vigencia del contrato.
Personal autorizado por el proveedor uniformado e identificado.	La distribución y entrega de los bienes deberá realizarse por el personal autorizado por el proveedor, quien deberá portar su uniforme, el gafete de la	Por la entrega por personal autorizado no uniformado y/o sin gafete de la empresa y/o sin portar malla o gorro cubre cabello y/o cubrebocas dentro	Se aplicará una deductiva de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) en cada ocasión que éste incumpla	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
	empresa, malla o gorro cubre cabello y cubrebocas dentro de las instalaciones del Instituto.	de las instalaciones del Instituto. conforme al reporte de incidencias en el suministo de vieres nd-30		
Vehículos de transporte con características solicitadas.	El transporte de los bienes deberá ser en vehículos limpios, cerrados, con sistema de refrigeración autónomo funcional, con control de temperatura y termómetro.	Por entregas en vehículos que no cumplan con las características solicitadas. conforme al reporte de incidencias en el suministo de vieres nd-30	Se aplicará una deductiva de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) en cada ocasión que éste incumpla.	Con un máximo de 12 ocasiones durante la vigencia del contrato.
Resultados de estudios microbiológicos trimestrales de alimentos.	Entrega de resultados microbiológicos trimestrales durante los primeros 15 días del mes de marzo, junio y septiembre de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Por la entrega incompleta de resultados microbiológicos trimestrales.	Se aplicará una deductiva de $1,000.00 (Un mil pesos 00/100M.N) por cada resultado microbiológico no entregado en base a la(s) partida(s) adjudicada(s).	Con un máximo de 1 ocasión durante la vigencia del contrato.
Entrega de bienes.	Las entregas deberán realizarse de manera puntual, completa y en base a las cantidades solicitadas en la Orden de Compra, en las solicitudes extraordinarias o cancelaciones al proveedor.	Por la entrega incompleta de los bienes requeridos. conforme al reporte de incidencias en el suministro de vieres nd-30	Se aplicará una deductiva de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) en cada ocasión que el proveedor realice entregas incompletas.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.
Calidad de los bienes.	Las entregas deberán realizarse de manera puntual, completa y en base a la calidad contratada.	Por la entrega con deficiencias en la calidad de los bienes requeridos conforme a la tabla denominada "Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo" y/o marcas contratadas conforme al reporte de incidencias en el suministro de vieres nd-30 y/o nota de remisión	Se aplicará una deductiva de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) en cada ocasión que el proveedor realice entregas con deficiencias.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.
Atención de	Atender las	Falta de atención	Se aplicará una	Con un máximo de

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
solicitudes Realizadas.	solicitudes realizadas por el Instituto para la entrega de víveres.	de las solicitudes realizadas para la entrega de víveres.	deductiva del 1% sobre el valor total de la solicitud de servicio incumplida.	10 ocasiones durante la vigencia del contrato.

El proveedor autorizará al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar las penas convencionales y/o deducciones, sobre el CFDI que presente este para pago.

Mecanismos requeridos al proveedor para responder por defectos o vicios ocultos de los bienes.

El proveedor se obliga a entregar los bienes contratados dando cumplimiento a los lineamientos del presente documento, garantizando las características fisicoquímicas requeridas, las condiciones de frescura, calidad y fecha de caducidad vigente al momento de la entrega; comprometiéndose a su vez a canjear todos aquellos víveres que no sean aceptados y en consecuencia rechazados al momento de la entrega por presentar deficiencias en las condiciones de transportación que comprometan la continuidad de la cadena de frío o calor, aquellos que no cumplan las características deseables señaladas, o que en su defecto, presenten desperfectos o vicios ocultos posterior a su recepción deberán ser canjeados conforme al Anexo 7, "Características Físico químicas de los alimentos para su aceptación o rechazo". Así mismo, 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, en la entrega y distribución de los bienes en las condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.)

Garantías de anticipos, cumplimiento, defectos o vicios ocultos de bienes.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El proveedor 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 máximo del contrato, a erogar en el ejercicio fiscal de que se trate, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social.

La garantía deberá entregarse en la Coordinación de abastecimiento y Equipamiento del OOAD Aguascalientes, sita en Av. Carolina Villanueva de García núm. 314, Col. Cd. Industrial, Aguascalientes, Ags, C. P. 20290.

La garantía de cumplimiento de las obligaciones del contrato se liberará mediante autorización por escrito por parte del Instituto en forma

inmediata, siempre y cuando el proveedor haya cumplido a satisfacción del Instituto, con todas las obligaciones contractuales.

No obstante lo anterior, en el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 días de salario mínimo general vigente en el Distrito Federal, el licitante ganador podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, mediante cheque certificado, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento), del monto total o máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

A) El cheque debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.

B) Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.

C) El cheque será devuelto a más tardar el segundo día hábil posterior a que el Instituto constate el cumplimiento del contrato. En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte del Instituto deberá hacerse a más tardar el tercer día hábil posterior a aquél en que el proveedor de aviso de que los bienes se entregaron a entera satisfacción del Instituto.

Para el caso de aquellos contratos cuyo importe sea superior a 901 días de UMA vigente en el presente ejercicio fiscal, deberá otorgarse mediante fianza, seguro de caución o carta de crédito irrevocable.

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

Plazo para notificar al proveedor.

Se reportarán de manera inmediata al proveedor -a través del personal autorizado por el proveedor- todas aquellas incidencias que se detecten al momento de la entrega/recepción de los bienes y serán asentadas en el formato "Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30" (anexo 8).

En el caso en que se identifiquen defectos o vicios ocultos en un momento posterior a la recepción, estos serán reportados inmediatamente al proveedor para solicitar el canje de acuerdo con las fechas de caducidad indicadas por el fabricante.

Plazo y condiciones de devolución o canje del bien.

El instituto devolverá los alimentos que entregue y distribuya el proveedor cuando se encuentre en los siguientes supuestos:

- No reúnan los criterios de calidad establecidos en el Cuadro Básico de Alimentos.
- No cumplan con el lineamiento de "Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo"
- No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.
- Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).
- Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.
- No se encuentren incluidos en la orden de compra o solicitud de alimentos.
- Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación previa, con una oportunidad de 24 horas.
- Cuando se hayan identificado omisiones, defectos o vicios ocultos en un momento posterior a la recepción.

En cualquier caso, el licitante adjudicado se obliga a reponer o canjear dichos alimentos antes de las 14:00 horas en el caso de devoluciones al momento de la entrega/recepción, o en un plazo de 24 horas posteriores al reporte en el caso de que las incidencias se hayan identificado en un momento posterior a la recepción.

Todos los gastos que se generen con motivo del rechazo, devolución o canje, correrán por cuenta del proveedor.

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.

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 con motivo del rechazo de los bienes, cuando estos se encuentren en los supuestos previstos en este numeral.

En el supuesto que durante la vigencia del contrato exista algún impedimento comprobable y ajeno al proveedor adjudicado para entregar los víveres bajo los términos y condiciones contratadas, precisará esta situación mediante una solicitud por escrito por parte del proveedor y dirigida al Administrador del contrato de manera previa, para el análisis de su factibilidad y posible autorización, así como para la evaluación del producto de sustitución propuesto por cambio de marca y/o presentación. La solicitud será analizada y su autorización quedará sujeta a su aprobación por parte del Administrador del contrato –auxiliado por los representantes del Área Técnica–, siempre que el producto propuesto iguale o supere la calidad del producto a sustituir y cumpla con las características del Cuadro de Alimentos 2024 y sin que represente un costo adicional para el Instituto.

Caducidad de los bienes.

La caducidad mínima para la aceptación de los bienes será en apego a la Tabla 5, "Periodos mínimos de caducidad para la recepción de alimentos" del apartado de Condiciones de entrega.

Forma de pago.

Se efectuará en pesos mexicanos, en pagos progresivos por facturas presentadas y aprobadas conforme a las entregas, en los términos establecidos en el contrato, dentro de los 8 (ocho) días para alimentos perecederos y 20 (veinte) días para abarrotes posteriores a la entrega de los documentos citados previamente.

Mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los servicios contratados y efectivamente prestados.

El Instituto realizará programas de verificación a partir de que se realice la primera entrega y en cada una de las entregas subsiguientes, para comprobar que se cumple con las especificaciones señaladas, aplicando la normatividad establecida, en este documento y conforme a las características fisicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección mediante la aplicación del formato "Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30", adjunto en el Anexo No. 8

Así mismo, el proveedor deberá presentar debidamente formalizado el formato de "Orden de compra" o el formato de "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15" que amparan los bienes entregados, así como las notas de remisión de los bienes y acta entrega-recepción (anexo.10) para su formalización.

El proveedor adjudicado se compromete a facturar a más tardar en los 10 (diez) días naturales posteriores a la entrega total de los bienes, así como a manejar por separado la facturación y toda la documentación que se derive de las adjudicaciones por partida y por cada una de las Unidades Médicas Hospitalarias, sin combinar en las facturas bienes de otra unidad, aun tratándose del mismo bien. Lo anterior, con el objetivo de favorecer el mejor control en el gasto ejercido en beneficio de ambas partes.

Designación de los responsables, área de recepción y resguardo de los bienes.

El área responsable de realizar la recepción de los víveres contratados será el área de Almacén de Víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias y guarderia a través del personal Nutricionista Dietista asignado y/o el personal de la categoría Auxiliar de Almacén de Víveres asignado o manejador de alimentos. Cabe señalar que, los bienes se recibirán conforme a la nota de remisión cotejada con la "Orden de Compra" o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", documento que deberá ser presentado por el proveedor de manera indispensable al momento de la entrega y formalizado mediante nombre, firma y sello de "Recibido" de los funcionarios públicos señalados en este apartado.

De igual forma, la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética, y/o la Directora de la Guardería Ordinaria, será la responsable de supervisar y vigilar el cumplimiento de los términos y condiciones contratados para la entrega/recepción.

PARA EL CASO DE LAS PARTIDAS 8-13

Cuando la orden de compra sea transmitida por la Dietista Nutricionista y/o manejador de alimentos vía correo electrónico o cualquier otro medio convenido por los contratantes, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte del Servicio de Alimentación de la unidad fecha a partir de la cual empezará a computarse el plazo de entrega. Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el Instituto.

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega, establecidas en la tabla de Características físicas de los alimentos para su entrega de los bienes, establecidas en el **Anexo número 4 (cuatro)** de anexo técnico, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos. Se revisará que los alimentos se entreguen conforme con la marca ofertada, presentación y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto en Internet. Además, se verificará la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

El Instituto, no dará por recibido y aceptados los bienes a entera satisfacción mientras que el proveedor no cumpla con las condiciones de entrega de los bienes establecidos en las Bases contenidas en los presentes términos y condiciones, así como su anexo técnico.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 **Registro SAI: D5M0013**

ANEXO 2 (DOS)

"Formato para Póliza de Fianza de cumplimiento de contrato"

Afianzadora Denominación social: _____. en lo sucesivo "LA AFIANZADORA" con **Domicilio:** _____ y **Autorización del Gobierno Federal para operar:** _____ (Número de oficio y fecha).

Beneficiaria: Instituto Mexicano del Seguro Social, en lo sucesivo denominado "LA BENEFICIARIA" con **Domicilio:** Av. Alameda N° 704, Col. Del Trabajo C.P. 20180, Aguascalientes, Aguascalientes.

El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a "el fiado" será _____ y a "la Beneficiaria" será a los servidores públicos [redacted] en archivo PDF enviado por correo electrónico.

Fiado (s): (En caso de proposición conjunta, el nombre y datos de cada uno de ellos) en lo sucesivo "EL FIADO", **Nombre o denominación social:** _____, **RFC:** _____, **Domicilio:** _____. (El mismo que aparezca en el contrato principal).

Datos de la póliza:

Número: _____. (Número asignado por la "Afianzadora", **Monto Afianzado:** _____. (Con letra y número, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado), **Moneda:** _____, **Fecha de expedición:** _____, **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**: La obligación garantizada será divisible, por lo que, en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva solo en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal.

Datos del contrato o pedido, en lo sucesivo "EL CONTRATO":

Número asignado por "la Contratante": _____, **Objeto:** _____, **Monto del Contrato:** (Con número y letra, sin el Impuesto al Valor Agregado), **Moneda:** _____, **Fecha de suscripción:** _____, **Vigencia:** (la establecida en el contrato), **Tipo:** _____(Adquisición de Bienes ó Contratación de Servicios), **Obligación contractual para la garantía de cumplimiento:** Divisible

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", "la afianzadora" y cualesquier otro obligado, así como "la Beneficiaria", se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales del Estado de Aguascalientes, 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,



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 **Registro SAI: D5M0013**

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.
La validación de la fianza será en el portal de internet_____ (señalar portal)
(Nombre del representante de la Afianzadora o Aseguradora)

CLÁUSULAS GENERALES A QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y 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.

SEGUNDA. - MONTO AFIANZADO. La "Afianzadora", se compromete a pagar a "la Beneficiaria", hasta el monto de esta póliza, que es (con número y letra sin incluir el Impuesto al Valor Agregado) que representa el 10 % (diez por ciento) del monto máximo del "Contrato". La "Afianzadora" 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 en el 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, la "Afianzadora" 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, la "Afianzadora" se reserva el derecho de emitir los endosos subsecuentes, por la diferencia entre ambos montos sin embargo, previa solicitud de "el fiado", la "Afianzadora" podrá garantizar dicha diferencia y emitirá el documento modificatorio correspondiente. La "Afianzadora" acepta expresamente que en caso de requerimiento, se compromete a pagar el monto total afianzado; de estipularse que es divisible, la "Afianzadora" pagará de forma proporcional el monto de la o las obligaciones incumplidas hasta llegar al monto total de la presente fianza si es el caso.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA. La "Afianzadora", 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 por el 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 la "Beneficiaria" notifique por escrito a el "Fiado" la rescisión administrativa de el "Contrato". 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 y que esta 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 la "Afianzadora", la cual deberá emitir los documentos modificatorios o endosos correspondientes. La "Afianzadora 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 "Beneficiaria" 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 Beneficiaria" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, la "Afianzadora" 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 la "Afianzadora" dichos documentos expedidos por "la Beneficiaria". 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 la "Afianzadora" por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable de la póliza inicial.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD. La "Afianzadora" 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. La "Afianzadora" 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 la "Afianzadora" 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.



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 **Registro SAI: D5M0013**

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA. La "Afianzadora" quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Beneficiaria" 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 la "Afianzadora" 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 Beneficiaria" 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. La "Afianzadora" 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.

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 "Afianzadora" y ante cualquier apoderado o representante de la misma.

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.

DÉCIMA TERCERA. - ENTREGA DE FIANZAS. (La "Afianzadora" o la "Aseguradora") deberá entregar a "la Beneficiaria", una copia de esta póliza a través del medio electrónico, la dirección de correo electrónico, o ambos conforme a lo señalado en la carátula de esta póliza.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 **Registro SAI: D5M0013**

ANEXO 3 (TRES) "Oficios de Designación"

GOBIERNO DE MÉXICO | IMSS

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA AGUASCALIENTES
Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo,
Prestaciones Económicas y Sociales
Departamento de guarderías

Aguascalientes, Ags., 12 de agosto de 2024
Oficio No. 019001050100/0505/2024

Dr. Gustavo Curiel Muro
Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo,
Prestaciones Económicas y Sociales.

De conformidad con lo establecido en los numerales 4.17 y 5.3.15, inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, le informo que se le designa para que funja como Administrador del Contrato que se derive del procedimiento de contratación de **"Adquisición de víveres con entrega y distribución a la Guardería Ordinaria G-0001, durante ejercicio 2025" a través de contrato cerrado,** para el periodo comprendido a partir del día siguiente de su notificación al 31 de Diciembre del año 2025, a efecto de que verifique el cumplimiento de las obligaciones contractuales, como son la prestación de los servicios, así como el cálculo de deducciones y penas convencionales, entre otros.

Datos	
Nombre Completo	Dr. Gustavo Curiel Muro
Cargo	Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.
Área de adscripción en el IMSS	Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales
Domicilio institucional	Av. Alameda No. 704 Col. Del trabajo, C.P. 20180. Aguascalientes, Ags.
Registro Federal de Contribuyentes	[redacted]
Clave Única de Registro de Población	
Correo institucional	[redacted]
Teléfono institucional	

Sin otro particular por el momento, me es grato enviarle un cordial saludo.

Atentamente

Dr. Misael Ley Mejía
Titular del Órgano de Operación Administrativa
Desconcentrada Aguascalientes

Visto Bueno: Dr. Gustavo Curiel Muro.- Encargado de la JSSTPES
Revisó: Blanca Esthela González Delgado.- Jefa del Departamento de Guarderías
Elaboró: Lic. Andrea Rosales Gómez.- Directora de la Guardería Ordinaria



Se elimina R.F.C., C.U.R.P., numero telefónico y correo electrónico de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAIP

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 **Registro SAI: D5M0013**

GOBIERNO DE MÉXICO | IMSS

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA EN AGUASCALIENTES
JEFATURA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL TRABAJO,
PRESTACIONES ECONÓMICAS Y SOCIALES
Departamento de Guarderías

Aguascalientes, Ags., 12 de agosto de 2024
Oficio No. 016301320200/124/2024

L.E. Blanca Esthela González Delgado
Jefa del Departamento de Guarderías

Área de adscripción en el IMSS	Departamento de Guarderías
Domicilio institucional	Av. Alameda No. 704 Col. Del trabajo, C.P. 20180. Aguascalientes, Ags.
Registro Federal de Contribuyentes	[redacted]
Clave Única de Registro de Población	
Correo institucional	[redacted]
Teléfono institucional	

De conformidad con lo establecido en el Artículo 33 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como a los Artículos 2 fracciones II y III y 46 fracción V de su Reglamento, numerales 4.25 y 5.3.9 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, le informo que se le designa para que funja como representante del área requirente o técnica para los eventos programados en el procedimiento de Recuperación de lugares del Proceso de contratación de **"Adquisición de víveres con entrega y distribución a la Guardería Ordinaria G-0001, durante ejercicio 2025" a través de contrato cerrado**, a efecto de dar respuesta clara y precisa a los planteamientos de los participantes, así como para evaluar las proposiciones técnicas que sean presentadas por los mismos.

Sin otro particular por el momento, me es grato enviarle un cordial saludo.

Atentamente

Dr. Gustavo Curiel Muro
Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.

Enterada
Blanca Esthela González Delgado.

Revisó: Blanca Esthela González Delgado. - Jefa del Departamento de Guarderías
Elaboró: Andrea Rosales Gómez.- Directora Guardería Ordinaria G-0001



Se elimina R.F.C., C.U.R.P., numero telefónico y correo electrónico de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAIP

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 **Registro SAI: D5M0013**

GOBIERNO DE MÉXICO | IMSS

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA EN AGUASCALIENTES
JEFATURA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL TRABAJO,
PRESTACIONES ECONÓMICAS Y SOCIALES
Departamento de Guarderías

Aguascalientes, Ags., 12 de agosto de 2024
Oficio No. 016301320200/125/2024

Lic. Andrea Rosales Gómez
Directora de Guardería Ordinaria G-0001

Área de adscripción en el IMSS	Guardería Ordinaria
Domicilio institucional	Av. Convención Sur S/N, Col. Lindavista
Registro Federal de Contribuyentes	[redacted]
Clave Única de Registro de Población	
Correo institucional	[redacted]
Teléfono institucional	

De conformidad con lo establecido en el Artículo 33 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como a los Artículos 2 fracciones II y III y 46 fracción V de su Reglamento, numerales 4.25 y 5.3.9 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, le informo que se le designa para que funja como representante del área requirente o técnica para los eventos programados en el procedimiento de Recuperación de lugares del Proceso de contratación de **"Adquisición de víveres con entrega y distribución a la Guardería Ordinaria G-0001, durante ejercicio 2025" a través de contrato cerrado**, a efecto de dar respuesta clara y precisa a los planteamientos de los participantes, así como para evaluar las proposiciones técnicas que sean presentadas por los mismos.

Sin otro particular por el momento, me es grato enviarle un cordial saludo.

Atentamente

Dr. Gustavo Curiel Muro
Encargado de la Jefatura de Servicios de Salud en el trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales.

Enterada
Lic. Psic. Andrea Rosales Gómez
Directora de la Guardería Ordinaria G-0001
Matrícula 39017459
IMSS

Revisó: Blanca Esthela González Delgado. - Jefa del Departamento de Guarderías
Elaboró: Andrea Rosales Gómez - Directora Guardería Ordinaria G-0001



Se elimina R.F.C., C.U.R.P., numero telefónico y correo electrónico de servidores públicos por considerarse información confidencial de una persona física identificada e identificable cuya difusión puede afectar la esfera privada de la misma por tal motivo dichos datos son confidenciales, de acuerdo con los artículos 115,120 y 121 de la LGTAIP

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

ANEXO 4 (CUATRO) "Propuesta Técnica del Proveedor"

DESCRIPCIÓN AMPLIA Y DETALLADA DEL SERVICIO OFERTADO

PARTIDA 1 ABARROTES

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
1	22102-0394	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	460	702	102	0		ACEITE DE CARTAMO 1000 ML	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	1	0	$95.40

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
2	22102-0394	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	460	702	105	0		ACEITE DE OLIVA 1000 ML	ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 1000 ML. + 50 ML DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	PIEZA	1	0	$271.89
3	22102-0394	704 - OLEAGINOSAS	460	704	100	0		ACEITUNA VERDE CON SEMILLLA 500 G	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL. DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MINIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO	PIEZA	0.5	0	$20.03

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.				
4	22102-0394	809 - SAZONADORES	460	809	100	0		ACHIOTE EN PASTA (100 G)	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G + 10 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	0.1	0	$10.21
5	22102-0394	802 - ESPECIAS	460	802	200	0		AJONJOLI 500 G	AJONJOLI HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERA OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0.5	0	$29.57



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
6	22102-0394	109 - HUEVO	460	109	200	0		ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA 500 G	ALBUMINA DESHIDRATADA HOSPITAL POR RACION CALCULADA EN PAQUETES DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, EN CAJAS DE CARTON, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, SELLADOS HERMETICAMENTE, CONTENIDO NETO DE 500 G, TRANSPORTAR EN BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CADA PAQUETE MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES, 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 SECO 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 OBTENIDO DE LA ALBUMINA O CLARA QUE REPRESENTA EL 64PORCEN DE LA PARTE LIQUIDA DEL HUEVO FRESCO, QUE HA SIDO SEPARADA DE LA YEMA, PASTEURIZADA, SECADA EN BANDAS DE ESPUMA O POR LIOFILIZACION, EN FORMA DE HOJUELAS, GRANULOS O POLVO MOLIDO. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES SIGUIENTES MESOFILICOS AEROBIOS 25,000 UFC/G MAX., AUSENCIA DE SALMONELLA EN 25 G; COLIFORMES TOTALES 10 UFC/G MAX., STAPHYLOCOCCUS AUREUS <10 UFC/G MAX., HUMEDAD 8PORCEN MAX.	PAQUETE	0.5	0	$267.12
7	22102-0394	704 - OLEAGINOSAS	460	704	200	0		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	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.	KILOGRAMO	1	0	$181.26
8	22102-0394	501 - FRIJOL	460	501	301	0		ALUBIA (1000 G)	ALUBIA 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 LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO)	PIEZA	1	0	$42.93

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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 DE LA ALUBIA.				
9	22102-0394	401 - AMARANTO	460	401	100	0		AMARANTO EN SEMILLA	AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	1	0	$34.34
10	22102-0394	402 - ARROZ	460	402	200	0		ARROZ PULIDO 1000 G	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. 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.	PIEZA	1	0	$36.25

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
11	22102-0394	610 - MERMELADAS	460	610	100	1		ATE DE FRUTAS (1000 G)	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, 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	PIEZA	1	8	$48.65
12	22102-0394	106 - PESCADOS	460	106	101	0		ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	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 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	LATA	0.14	0	$22.90

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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 S 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.				
13	22102-0394	106 - PESCADOS	460	106	101	3		ATUN EN ACEITE. LATA 1880 G	ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 1880 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 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 S 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.	LATA	1.88	0	$257.58

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
14	22102-0394	106 - PESCADOS	460	106	102	0		ATUN EN AGUA, LATA 140 G	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. 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	LATA	0.14	0	$22.90

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
15	22102-0394	106 - PESCADOS	460	106	102	3		ATUN EN AGUA, LATA 1880 G	ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 1880 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. 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	LATA	1.88	0	$257.58

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
16	22102-0394	403 - AVENA	480	403	200	0		AVENA LAMINADA HOJUELAS 1000 G	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. + 100G 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	1	0	$35.30
17	22102-0394	601 - AZéCAR	480	601	100	1		AZUCAR MORENO (1000 G)	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	PIEZA	1	0	$44.84

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
18	22102-0394	704 - OLEAGINOSAS	460	704	300	0		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES	KILOGRAMO	1	0	$44.84
19	22102-0394	806 - INFUSIONES	460	806	101	0		CAFÉ PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	CAFÉ PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 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	PIEZA	1	0	$284.29

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
20	22102-0394	606 - DULCES DE LECHE	460	606	100	0		CAJETA (660 ML)	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	0.66	8	$34.34
21	22102-0394	605 - DULCES CRISTALIZADOS	460	605	200	0		CAMOTE CRISTALIZADO (30 G)	CAMOTE CRISTALIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA, POR PIEZA, DE 30 G + 5 G , ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO. ES EL DULCE ELABORADO CON CAMOTE, CRISTALIZADO, IMPREGNADO CON JARABE HASTA QUE LA CONCENTRACION DE AZUCAR EN SU TEJIDO ALCANCE DE UN 70 A 75PORCEN SUBSTITUYENDO AL AGUA DE CONSTITUCION. DEBE SER DE COLOR NARANJA CON UN GLASEADO EXTERNO QUE LE CONFIERE UNA APARIENCIA OPACA, DE TEXTURA SUAVE Y FIRME.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE	PIEZA	0.03	8	$4.96



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL				
22	22102-0394	802 - ESPECIAS	460	802	400	0		CANELA EN RAJA 1000 G	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	1	0	$400.68
23	22102-0394	802 - ESPECIAS	460	802	401	0		CANELA MOLIDA 160 G	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	PIEZA	0.16	0	$11.93

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
24	22102-0394	402 - ARROZ	480	402	300	0		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	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.	PIEZA	0.27	0	$81.09



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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-SSA1-2009. 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.				
25	22102-0394	403 - AVENA	460	403	400	0		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	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	PIEZA	0.27	0	$71.55

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
26	22102-0394	302 - VEGETALES	460	302	1003	0		CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO 2800 G	CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 2800 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU 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 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 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	LATA	2.8	0	$186.98

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
27	22102-0394	302 - VEGETALES	460	302	1601	1		CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	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	0.38	0	$55.33

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
28	22102-0394	302 - VEGETALES	460	302	1501	0		CHILE SECO ANCHO	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 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	1	0	$205.11



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
29	22102-0394	302 - VEGETALES	460	302	1502	0		CHILE SECO DE ÁRBOL	CHILE SECO ARBOL 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	1	0	$145.01



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
30	22102-0394	302 - VEGETALES	460	302	1503	0		CHILE SECO CASCABEL	CHILE SECO CASCABEL 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	1	0	$188.89



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
31	22102-0394	302 - VEGETALES	460	302	1504	0		CHILE SECO CHIPOTLE	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.	KILOGRAMO	1	0	$267.12



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
32	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1505	0		CHILE SECO GUAJILLO	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	1	0	$167.90



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
33	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1506	0		CHILE SECO MORITA	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 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	1	0	$163.13



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
34	22102-0394	302 - VEGETALES	460	302	1508	0		CHILE SECO PASILLA	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	1	0	$155.50



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
35	22102-0394	302 - VEGETALES	460	302	1602	1		CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 800 G	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 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	0.8	0	$38.16
36	22102-0394	302 - VEGETALES	460	302	1603	2		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800 G	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	0.8	0	$48.65
37	22102-0394	604 - CHOCOLATE	460	604	100	0		CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR (500 G)	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	PIEZA	0.5	8	$81.09



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
38	22102-0394	604 - CHOCOLATE	460	604	200	0		CHOCOLATE EN POLVO (200 G)	CHOCOLATE EN POLVO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN BOLSA PLASTIFICADA Y ALUMINIZADA DE 200 G . EL ETIQUETADO DEBE SER CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE COCOA, AZUCAR, FOSFATO DICALCICO, SAL YODATADA, SULFATO DE CINC VAINILLINA, CANELA EN POLVO Y SABORIZANTE ARTIFICIAL; PUEDE ESTAR ADICIONADA DE LECITINA DE SOYA, LECHE DESCREMADA EN POLVO, VITAMINAS Y MINERALES. LA COCOA SE OBTIENE A PARTIR DEL LICOR DE CACAO. 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 3.9PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27 PORCEN, 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.LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR PERFECTAMENTE SELLADOS, LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR GOLPES O ABOLLADURAS Y DEBEN CONTAR CON UNA MEMBRANA DE SEGURIDAD. LAS BOLSAS BOPP DEBEN ESTAR INTEGRAS SIN ENMENDADURAS O ROTURAS; EN AMBOS CASOS DEBEN TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 3.9 PORCEN. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y DEBE CONSUMIRSE ANTES DE 30 DIAS. DEBE VERIFICARSE LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	0.2	8	$37.21



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
39	22102-0394	301 - FRUTAS	460	301	503	0		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	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	1	0	$85.86
40	22102-0394	802 - ESPECIAS	460	802	500	1		CLAVO ENTERO GRANEL 1000 G	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.	KILOGRAMO	1	0	$27.67
41	22102-0394	606 - DULCES DE LECHE	460	606	200	0		COCADA (30 G)	COCADA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA O RACION, DE 30 G ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO.LA COCADA ES EL DULCE ELABORADO CON COCO RAYADO, LECHE, AZUCAR Y YEMAS DE HUEVO, MEZCLADA A TEMPERATURA ELEVADA, MOLDEADA, HORNEADA Y DORADA EN LA PARTE SUPERIOR. PUEDE TENER FORMAS Y COLORES VARIABLES.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE	PIEZA	0.03	8	$7.63



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL.				
42	22102-0394	802 - ESPECIAS	480	802	600	1		COMINO ENTERO 1000 G	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	1	0	$28.28
43	22102-0394	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	301	0		CONCENTRADO DE LIMÓN NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	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 POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	1	8	$36.25



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
44	22102-0394	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	460	602	303	0		CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	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 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.	PIEZA	1	8	$66.78
45	22102-0394	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	460	602	304	0		CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	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	PIEZA	1	8	$66.78

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
46	22102-0394	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	305	0		CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	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.	PIEZA	1	8	$66.78



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
47	22102-0394	809 - SAZONADORES	460	809	200	0		CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	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.	PIEZA	1	0	$74.41
48	22102-0394	401 - AMARANTO	460	401	400	0		DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G	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	0.03	8	$11.45



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
49	22102-0394	608 - FRUTAS EN ALMÒBAR	460	608	100	0		DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR (800 G)	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 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	0.8	8	$67.26
50	22102-0394	806 - INFUSIONES	460	806	200	0		FLOR DE JAMAICA (1000 G)	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	1	0	$230.87



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
51	22102-0394	501 - FRIJOL	460	501	200	0		FRIJOL BAYO (1000 G)	FRIJOL BAYO 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 LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 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 ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 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	1	0	$45.79
52	22102-0394	501 - FRIJOL	460	501	600	0		FRIJOL NEGRO (1000 G)	FRIJOL NEGRO 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 LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 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, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA POR LO QUE SE	PIEZA	1	0	$36.25

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.				
53	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	500	1		GALLETA DULCE SURTIDA 430 G	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	0.43	8	$81.09



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
54	22102-0394	406 - TRIGO	460	406	600	1		GALLETA INTEGRAL 470 PAQ.4 PIEZAS DE 117 G	GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 470 + 50 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G CADA UNO PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO GRADO II CON CEREALES COMO AMARANTO, AVENA, GERMEN Y SALVADO DE TRIGO, FECULA DE MAIZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA, CANELA, COCOA, VAINILLA, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA O NO DE AZUCARES (PILONCILLO O MIEL DE ABEJA), OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8, 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). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. 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	0.47	0	$69.64
55	22102-0394	406 - TRIGO	460	406	700	1		GALLETA MARÍA 850 G	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA 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	PIEZA	0.85	8	$84.91

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
56	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	901	0		GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .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 CARCTERISTICO 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	0.5	8	$60.10

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
57	22102-0394	607 - DULCES NO CRISTALIZADOS	460	607	400	0		GOMITAS DE DULCE	GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDON. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENIMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	PIEZA	1	8	$24.80
58	22102-0394	608 - FRUTAS EN ALMÒBAR	460	608	200	0		GUAYABA EN ALMIBAR (800 G)	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	0.8	8	$59.15



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
59	22102-0394	503 - HABA	460	503	100	1		HABA SECA (1000 G)	HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	1	0	$75.37
60	22102-0394	402 - ARROZ	460	402	400	0		HARINA DE ARROZ 500 G	HARINA DE ARROZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPEL O CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUESTO DE 500 G. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE ARROZ (ORIZA SATIVA L.), SANOS, ENTEROS O QUEBRADOS, SIN CASCARA, LIBRE DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA QUE ALTEREN SU CALIDAD. ES UNA HARINA PRECOCIDA, QUE REQUIERE COCIMIENTO POSTERIOR PARA SU USO. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO 7PORCEN, HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 1PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 0.8PORCEN MAXIMO. NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS, INHIBIDOS MICROBIANOS, MATERIAS EXTRAÑAS NI RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO, COLOR BLANCO, CONSISTENCIA POLVO FINO. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.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	0.5	0	$40.07
61	22102-0394	405 - MAIZ	460	405	200	0		HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA 1000 G	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE PAPEL LAMINADO, CON POLIETILENO O DE POLIETILENO, DE 1000 G. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS DEL MAIZ ZEA MAYS, SANOS, LIMPIOS, PREVIAMENTE NIXTAMALIZADOS Y DESHIDRATADOS, NO SE PERMITE EL EMPLEO DE ADITIVOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 11.01PORCEN, PROTEINAS 8PORCEN, CENIZAS 1.5PORCEN, FIBRA CRUDA 2PORCEN, 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 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. CONTIENE FITATOS. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI PRESENCIA DE MOHOS, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ.	PIEZA	1	0	$26.71



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE Y PESO NETO, ASI COMO LA INFORMACION NUTRIMENTAL.				
62	22102-0394	405 - MAIZ	460	405	300	1		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 1000 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 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.	PIEZA	1	0	$123.07

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
63	22102-0394	405 - MAIZ	480	405	301	1		HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 1000 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 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.	PIEZA	1	0	$123.07

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
64	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	1100	0		HARINA DE TRIGO 1000 G	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 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.	PIEZA	1	0	$19.08



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
65	22102-0394	603 - BEBIDAS CONGELADAS	460	603	100	0		HELADO DE SABORES (1000 ML)	HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS, LACTEOS, GRASAS ANIMALES O VEGETALES, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, JARABE DE GLUCOSA, PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS, CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G, SALMONELLA AUSENTE EN25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE HELADO DE LECHE, SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 18 ° C, EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA, GRANULOSA O ARENOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME, CREMOSA, NO QUEBRADIZA. EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO. DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION.	PIEZA	1	8	$25.76
66	22102-0394	405 - MAIZ	460	405	401	0		HOJUELAS DE MAIZ PRESENTACION INDIVIDUAL 30 G	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACION INDIVIDUAL) HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS.EN CAJA DE CARTON DE A 30 G + 5 G 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 MAXIMO.UNA 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	0.03	8	$7.63

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
67	22102-0394	405 - MAIZ	460	405	402	0		HOJUELAS DE MAIZ 500 G	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 COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.	PIEZA	0.5	8	$78.23
68	22102-0394	302 - VEGETALES	460	302	2403	2		JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 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.	PIEZA	1	0	$30.53



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
69	22102-0394	504 - LENTEJA	460	504	100	0		LENTEJA (500 G)	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 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 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0.5	0	$25.76
70	22102-0394	608 - FRUTAS EN ALMÒBAR	460	608	300	0		MAGO EN ALMIBAR (800 G)	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. 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.	PIEZA	0.8	8	$68.21



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
71	22102-0394	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	460	701	200	0		MANTEQUILLA SIN SAL 1000 G	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 0.10PORCEN). 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 ° C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	PIEZA	1	0	$114.48
72	22102-0394	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	460	702	300	0		MARGARINA SIN SAL 90 G	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS MESOFILICOS	PIEZA	0.09	0	$26.71



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.				
73	22102-0394	703 - GRASAS MIXTAS	480	703	100	5		MAYONESA 1000 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 1000 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.	PIEZA	1	0	$133.56



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
74	22102-0394	610 - MERMELADAS	460	610	300	0		MERMELADA DE FRESA (470 G)	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.	PIEZA	0.47	8	$47.70
75	22102-0394	611 - MIEL	460	611	100	3		MIEL DE ABEJA 750 ML	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 750 G + 50 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 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	PIEZA	0.75	0	$66.78



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
76	22102-0394	611 - MIEL	460	611	200	0		MIEL DE MAIZ 500 ML	MIEL DE MAIZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 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. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, 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 MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. 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 DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE 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	0.5	0	$30.53
77	22102-0394	611 - MIEL	460	611	201	0		MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 500 ML	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	PIEZA	0.5	0	$62.01



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
78	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	2601	0		MOLE POBLANO ROJO 250 G	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 EN FRASCO DE 250 G + 20 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	0.25	0	$53.42



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
79	22102-0394	809 - SAZONADORES	460	809	300	0		MOSTAZA PREPARADA (450 G)	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. ORGANISIMOS 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.	PIEZA	0.45	0	$41.98
80	22102-0394	603 - BEBIDAS CONGELADAS	460	603	200	0		HELADO DE SABORES (1000 ML)	NIEVE DE SABORES POR LITRO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZUCAR, JUGO Y PULPA DE FRUTAS O BIEN JARABE DE GLUCOSA, ACIDO CITRICO, SAL YODATADA, ESTABILIZANTE, COLORANTE ARTIFICIAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 1 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE NIEVE, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA NIEVE DEBE SER TERSA, SUAVE. EL ENVASE DEBE CONTENER MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA Y FECHA DE ELABORACION. NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	1	8	$25.76



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
81	22102-0394	704 - OLEAGINOSAS	460	704	400	0		NUEZ SIN CASCARA	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.	KILOGRAMO	1	0	$305.28
82	22102-0394	802 - ESPECIAS	460	802	800	2		OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRAMOS. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	KILOGRAMO	1	0	$12.40
83	22102-0394	607 - DULCES NO CRISTALIZADOS	460	607	600	0		PALANQUETA DE CACAHUATE (30 G)	PALANQUETA DE CACAHUATE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTOS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON CACAHUATE BIEN DESARROLLADO, LIBRE DE PLAGAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZUCAR, MOLDEADO Y SECADO. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECERSE. PARA LA ENTREGA DEBE ENVASARSE EN	PIEZA	0.03	8	$5.72



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									FORMA INDIVIDUAL, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.				
84	22102-0394	406 - TRIGO	460	406	2600	0		PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	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	0.2	0	$13.36
85	22102-0394	406 - TRIGO	460	406	2601	0		PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	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 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	PIEZA	0.2	0	$13.36



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
86	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	2603	0		PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MUNICION).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	0.2	0	$13.36
87	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	2606	0		PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	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	PIEZA	0.2	0	$13.36



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
88	22102-0394	406 - TRIGO	460	406	2607	0		PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRON) (200 G)	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MACARRON).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	0.2	0	$13.36
89	22102-0394	601 - AZéCAR	460	601	300	0		PILONCILLO (1000 G)	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	1	0	$48.65

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
90	22102-0394	802 - ESPECIAS	480	802	902	2		PIMIENTA NEGRA ENTERA GRANEL 1000 G	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL PESO EN GRAMOS. FRUTO DEL ARBOL PIMIENTERO (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 6.6 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	1	0	$21.94



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
91	22102-0394	802 - ESPECIAS	480	802	901	2		PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRANEL 1000 G)	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.	KILOGRAMO	1	0	$21.94



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
92	22102-0394	608 - FRUTAS EN ALMÍBAR	460	608	500	0		PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR (800 G)	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.	PIEZA	0.8	8	$60.10
93	22102-0394	609 - GELATINA	460	609	100	1		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (1000 G)	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, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO.	PIEZA	1	8	$87.77



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
94	22102-0394	609 - GELATINA	460	609	200	1		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (1000 G)	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.	PIEZA	1	8	$87.77
95	22102-0394	807 - POLVOS PARA HORNEAR	460	807	100	0		POLVOS PARA HORNEAR (454 G)	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.	PIEZA	0.454	0	$7.63
96	22102-0394	803 - EXTRACTOS	460	803	101	0		SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 G)	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 250 ML + 50 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	PIEZA	0.25	0	$23.85

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
97	22102-0394	808 - SABORIZANTES	480	808	200	0		SAL REFINADA YODADA (1000 G)	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	1	0	$26.71
98	22102-0394	809 - SAZONADORES	480	809	400	0		SALSA DE TOMATE (CATSUP) (1000 G)	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.	PIEZA	1	0	$38.16

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
99	22102-0394	808 - SABORIZANTES	460	808	100	0		SALSA INGLESA (1000 ML)	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	1	0	$64.87
100	22102-0394	406 - TRIGO	460	406	2700	0		SALVADO DE TRIGO (500 G)	SALVADO DE TRIGO HOSPITAL BOLSA DE POLIETILENO, POLIESTIRENO, O ENVASE PET DE 500 G.ES EL SUBPRODUCTO DE LA SEPARACION DEL RESIDUO DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE TRIGO (TRITICUM VULGARE), FORMADO PRINCIPALMENTE POR LA CASCARILLA O PERICARPIO, QUE CONTIENE ADEMAS FRACCIONES DE LAS CAPAS SUBCORTICALES UNIDAS AL PERICARPIO. CARACTERISTICAS SENSORIALES APARIENCIA SEMEJANTE AL SERRIN DE MADERA, COLOR CAFE CLARO A DORADO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A NUEZ. CONTIENE LA CAPA DE ALEURONA.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 REFRIGERACION. 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	0.5	0	$7.63
101	22102-0394	505 - SOYA	460	505	400	0		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	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	PIEZA	0.5	0	$23.37



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL.				
102	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	3004	0		UNA PROCESADA DESHIDRATADA	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	1	0	$59.15
103	22102-0394	808 - SABORIZANTES	480	808	300	0		VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	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 1.5 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 7.55PORCEN. 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	PIEZA	1	0	$22.42

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				

PARTIDA 2 CARNES

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
104	22102-0394	108 - RES	480	108	200	0		BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	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	0	$238.50
105	22102-0394	108 - RES	480	108	300	0		CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	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	1	0	$114.48
106	22102-0394	101 - CERDO	480	101	100	0		CHULETA CERDO 150 G	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.	KILOGRAMO	1	0	$125.08

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.				
107	22102-0394	108 - RES	480	108	500	0		CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 120 G	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 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	0	$185.50
108	22102-0394	108 - RES	480	108	600	0		FALDA DE RES	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	1	0	$206.70
109	22102-0394	109 - HUEVO	480	109	100	0		HUEVO ENTERO FRES PZA 55 G	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 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.	KILOGRAMO	1	0	$61.48

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
110	22102-0394	103 - EMBUTIDOS	480	103	201	1		JAMON CERDO EXTRAFI.16 PORC PROT REB 30 G. PAQ. 500 G	JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O 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	0.5	0	$72.08
111	22102-0394	103 - EMBUTIDOS	480	103	300	4		JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G + 3 G, EN PAQUETES DE 500 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O 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 POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.	PAQUETE	0.5	0	$82.68
112	22102-0394	103 - EMBUTIDOS	480	103	302	1		JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS	PAQUETE	0.5	0	$79.50

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
113	22102-0394	101 - CERDO	480	101	200	0		LOMO DE CERDO 120 G	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.	KILOGRAMO	1	0	$133.56
114	22102-0394	106 - PESCADOS	480	106	702	0		MERO EN FILETE CONGELADO RAC. 220 G	MERO EN FILETE CONGELADO. HOSPITAL. FILETE CONGELADO; PESO POR DE 220 G + 20 G. DESCONGELADO 122 G FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE -18°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	KILOGRAMO	1	0	$103.03

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
115	22102-0394	103 - EMBUTIDOS	480	103	401	2		MORTADELA REB. 60 G. PAQ. 1000 G	MORTADELA REBANADA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 60 G + 3 GEN PAQUETES DE 1 KG LA MORTADELA ES UN FIAMBRE ELABORADO CON CARNE MAGRA DE CERDO, PAVO O RES, TEJIDO GRASO FINAMENTE PICADO Y OTROS SUBPRODUCTOS ANIMALES COMESTIBLES, AGUA, SAL Y CONDIMENTOS; MEZCLADOS Y PROCESADOS HASTA OBTENER UNA PASTA QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIERE CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO VUELVA A CALENTARSE. ES UNA CARNE FRIA LISTA PARA CONSUMIRSE, DE TEXTURA FINA Y MASA HOMOGENEA DE FORMA CILINDRICA, PARA REBANAR. LA PASTA SE PRESENTA AL CORTE BAJO UN ASPECTO CLARO Y HOMOGENEO. EN SU PREPARACION ESTA PROHIBIDO EL USO DE NODULOS LINFATICOS, TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.	PAQUETE	1	0	$95.40
116	22102-0394	107 - POLLO	480	107	300	0		PECHUGA DE POLLO	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 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.	KILOGRAMO	1	0	$121.90
117	22102-0394	107 - POLLO	480	107	302	0		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	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, 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	KILOGRAMO	1	0	$195.04

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									AGRADABLE Y CARACTERISTICO.				
118	22102-0394	107 - POLLO	480	107	303	0		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA RAC. 90 G	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	1	0	$153.70
119	22102-0394	101 - CERDO	480	101	301	0		PIERNA CERDO TROZO 120 G	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	1	0	$118.72
120	22102-0394	101 - CERDO	480	101	303	0		PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	PIERNA DE CERDO EN BISTEC HOSPITAL 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 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.	KILOGRAMO	1	0	$139.92
121	22102-0394	101 - CERDO	480	101	302	0		PIERNA DE CERDO MOLIDA	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	KILOGRAMO	1	0	$75.79



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
122	22102-0394	107 - POLLO	480	107	401	0		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	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 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.	KILOGRAMO	1	0	$78.44
123	22102-0394	108 - RES	480	108	700	0		PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	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	1	0	$205.64
124	22102-0394	108 - RES	480	108	701	0		PULPA DE RES MOLIDA	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	1	0	$190.80
125	22102-0394	103 - EMBUTIDOS	480	103	600	1		SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	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).	PAQUETE	1	0	$47.70

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
126	22102-0394	103 - EMBUTIDOS	480	103	600	0		SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 500 G	SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 500 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O 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	0.5	0	$25.76
127	22102-0394	103 - EMBUTIDOS	480	103	700	1		SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	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	PAQUETE	1	0	$55.12



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
128	22102-0394	103 - EMBUTIDOS	480	103	700	0		SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 500 G	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O 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	0.5	0	$33.92
129	22102-0394	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	300	0		TOCINO 500 G	TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON 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.	PIEZA	0.5	0	$93.28

PARTIDA 3 FRUTAS Y VERDURAS

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
130	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	502	0		CIRUELA ROJA	CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIAMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE: EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO	KILOGRAMO	1	0	$45.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN 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 DE FRUTA, 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 EN EL IMSS, 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 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.				
131	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	600	0		DURAZNO	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	1	0	$65.00
132	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1000	0		GUAYABA	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 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.	KILOGRAMO	1	0	$34.00
133	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1100	0		JICAMA	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	KILOGRAMO	1	0	$23.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
134	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1202	0		LIMA DULCE	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	1	0	$23.00
135	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1300	0		LIMÓN AGRIO	LIMON AGRIO 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	1	0	$20.00
136	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1302	0		LIMÓN SIN SEMILLA	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	KILOGRAMO	1	0	$22.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
137	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1601	0		MANDARINA REYNA	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	1	0	$32.00
138	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1701	0		MANGO ATAULFO	MANGO ATAULFO 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 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.	KILOGRAMO	1	0	$35.00
139	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1702	0		MANGO MANILA	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,	KILOGRAMO	1	0	$35.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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 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.				
140	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1802	0		MANZANA RED DELICIUS	MANZANA RED DELICIOUS 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	1	0	$45.00
141	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1901	0		MELÓN CHINO	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	1	0	$33.00
142	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	1902	0		MELÓN VALENCIANO	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	1	0	$29.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
143	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	2002	0		NARANJA SIN SEMILLA	NARANJA SIN SEMILLA 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	1	0	$23.00
144	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	2102	0		PAPAYA ROJA	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	1	0	$38.00
145	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	2202	0		PERA MANTEQUILLA	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	1	0	$52.00
146	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	2300	0		PERON	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	KILOGRAMO	1	0	$45.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
147	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	2400	0		PIÑA	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 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.	KILOGRAMO	1	0	$35.00
148	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	2501	0		PLÁTANO DOMINÍCO	PLATANO DOMINICO 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	1	0	$23.00
149	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	2505	0		PLÁTANO TABASCO	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.	KILOGRAMO	1	0	$28.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
150	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	2600	0		SANDIA	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	1	0	$23.00
151	22102-0394	806 - INFUSIONES	480	806	300	0		TAMARINDO	TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERISTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.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, 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	1	0	$45.00
152	22102-0394	806 - INFUSIONES	480	806	400	0		TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	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 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.	KILOGRAMO	1	0	$22.00
153	22102-0394	806 - INFUSIONES	480	806	500	0		TE DE MANZANILLA NATURAL	TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO	KILOGRAMO	1	0	$22.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
154	22102-0394	806 - INFUSIONES	480	806	700	0		TE DE YERBABUENA NATURAL	TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. 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.	KILOGRAMO	1	0	$22.00
155	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	2801	0		TORONJA	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	KILOGRAMO	1	0	$25.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
156	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	2900	0		TUNA	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 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.	KILOGRAMO	1	0	$25.00
157	22102-0394	301 - FRUTAS	480	301	3003	0		UVA SIN SEMILLA	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	1	0	$50.00
158	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	100	0		ACELGA	ACALGA 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	KILOGRAMO	1	0	$20.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
159	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	202	0		AGUACATE HASS	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 PULPALOS 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	1	0	$49.00
160	22102-0394	802 - ESPECIAS	480	802	100	0		AJO EN BULBO	AJO EN BULBO HOSPITAL 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	1	0	$68.00
161	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	300	0		APIO	APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL	KILOGRAMO	1	0	$26.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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 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.				
162	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	400	0		BETABEL	BETABEL 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 BETABEL ES UNA RAIZ CORRESPONDIENTE A UNA VARIEDAD DE REMOLACHA, SU FORMA PUEDE SER GLOBOSA O CONICA, DE 12 A 15 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERISTICO. PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, AUNQUE ESTA ULTIMA TECNICA DESTRUYE EL ACIDO ASCORBICO. DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, 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 GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	1	0	$18.00
163	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	500	0		BROCOLI	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	KILOGRAMO	1	0	$28.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
164	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	602	0		CALABACITA ITALIANA	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 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.	KILOGRAMO	1	0	$30.00
165	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	901	0		CEBOLLA BLANCA	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).	KILOGRAMO	1	0	$30.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
166	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	903	0		CEBOLLA MORADA	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 CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	1	0	$25.00
167	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1000	0		CHAMPIÑON FRESCO	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 CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y	KILOGRAMO	1	0	$85.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
168	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1102	0		CHAYOTE SIN ESPINAS	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 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.	KILOGRAMO	1	0	$30.00
169	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1202	0		CHICHARO CONGELADO PAQ. 1000 G	CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL, SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA, MAS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE. A GRANEL. EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18° C.SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS, SANOS, ENTEROS, LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA ANTES DE QUE ESTEN DEMASIADO MADUROS Y DESARROLLEN UNA TEXTURA HARINOSA Y UNA PIEL DURA. SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO, PERMITIENDO QUE ESTEN DISPONIBLES TODO EL AÑO.GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES. USAR TECNICA ADECUADA PARA DESCONGELAR. UNA VEZ	KILOGRAMO	1	0	$85.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR. EMPAQUES INTEGROS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION.				
170	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1201	0		CHICHARO LIMPIO	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	1	0	$65.00
171	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1406	0		CHILE HABANERO	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 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	KILOGRAMO	1	0	$22.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
172	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1407	0		CHILE JALAPEÑO	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 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 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.	KILOGRAMO	1	0	$22.00
173	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1408	0		CHILE LARGO O GÜERO	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	KILOGRAMO	1	0	$22.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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 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.				
174	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1409	0		CHILE POBLANO	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 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	KILOGRAMO	1	0	$33.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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 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.			
175	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1410	0		CHILE SERRANO	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 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	KILOGRAMO	1	0	$35.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
176	22102-0394	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	100	0		CILANTRO	CILANTRO HOSPTITALES 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	1	0	$24.00
177	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1701	0		COL BLANCA	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	1	0	$18.50
178	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1702	0		COL MORADA	COL MORADA 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	1	0	$15.00
179	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1801	0		COLIFLOR FRESCA	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	KILOGRAMO	1	0	$27.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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 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.				
180	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	1900	0		EJOTE	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 CELULOCICAS (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 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	1	0	$38.00
181	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	2001	0		ELOTE FRESCO ENTERO	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.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	KILOGRAMO	1	0	$22.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
182	22102-0394	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	200	0		EPAZOTE	EPAZOTE HOSPTITALES 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	1	0	$18.00
183	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	2101	0		ESPINACA FRESCA	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, USA 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.	KILOGRAMO	1	0	$27.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
184	22102-0394	303 - VEGETALES DE GERMINADOS	480	303	101	0		GERMINADO DE ALFALFA	GERMINADO DE ALFALFA 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 VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.	KILOGRAMO	1	0	$38.50
185	22102-0394	303 - VEGETALES DE GERMINADOS	480	303	102	0		GERMINADO DE SOYA	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 VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.	KILOGRAMO	1	0	$38.50
186	22102-0394	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	300	0		HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	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	KILOGRAMO	1	0	$44.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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				
187	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	2401	0		JITOMATE BOLA	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 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.	KILOGRAMO	1	0	$31.00
188	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	2402	0		JITOMATE GUAJE O GUAJITO	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	KILOGRAMO	1	0	$35.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
189	22102-0394	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	301	0		LAUREL	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	1	0	$38.50
190	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	2501	0		LECHUGA OREJONA	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	KILOGRAMO	1	0	$14.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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 CMP. DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CMP 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 CMP 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.				
191	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	2502	0		LECHUGA ROMANA	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 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 CMP. DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CMP 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 CMP 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	1	0	$23.00
192	22102-0394	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	302	0		MEJORANA	MEJORANA HOSPTITALES 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	KILOGRAMO	1	0	$22.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
193	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	2800	0		NOPAL	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	1	0	$30.00
194	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	2902	0		PAPA BLANCA	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	1	0	$32.00
195	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	3000	0		PEPINO	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	1	0	$22.00
196	22102-0394	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	600	0		PEREJIL	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	KILOGRAMO	1	0	$22.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
197	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	3100	0		PIMIENTO MORRON FRESCO	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 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	1	0	$50.00
198	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	3200	0		PORO	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	1	0	$22.00
199	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	3401	0		RABANO CHICO	RABANO CHICO 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	1	0	$22.00
200	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	3600	0		TOMATE VERDE	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	KILOGRAMO	1	0	$33.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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, 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.				
201	22102-0394	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	303	0		TOMILLO	TOMILLO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO. 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, LIMOL Y BORNEAL A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS, EXPECTORANTES Y ANTIESPASMODICAS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMA, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 4PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 0.9 MG/100 G. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTO DE FRAGMENTOS DE INSECTOS, ASI COMO DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. SENSORIALES COLOR VERDE SECO, OLOR AROMATICO E INTENSO, SABOR AMARGO CARACTERISTICO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL TOMILLO. 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	1	0	$22.00
202	22102-0394	302 - VEGETALES	480	302	3900	0		ZANAHORIA	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,	KILOGRAMO	1	0	$28.00

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				

PARTIDA 4 DERIVADOS LACTEOS

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
203	22102-0394	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	100	0		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	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.	PIEZA	0.9	0	$89.04
204	22102-0394	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	202	0		QUESO AMERICANO REB 20 G. 180 G	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 180 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 – 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	PAQUETE	0.18	0	$15.90

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
205	22102-0394	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	204	0		QUESO AÑEJO 500 G	QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 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 OBTENIDO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE ENTERA DE VACA, POR MEDIO DE CUAJO CON ADICION DE SAL DIRECTAMENTE A LA PASTA, PUDIENDO CONTENER O NO CLORURO DE CALCIO ANHIDRIDO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN DE CULTIVO LACTICO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; 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, 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, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. 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, ALMACENADO CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.SE SUGIERE MANTENER EN UN LUGAR FRESCO Y CUBIERTO. 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 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	0.5	0	$72.08
206	22102-0394	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	206	0		QUESO CHIHUAHUA 500 G	QUESO CHIHUAHUA HOSPITAL Y GUARDERIADE 500 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 DE VACA PASTEURIZADA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. ADICIONADO DE SAL DIRECTAMENTE EN LA PASTA, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE .LA PASTA ES SEMIBLANDA, CON PEQUEÑAS ABERTURAS MECANICAS Y OJOS, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTO, PRENSADO Y MADURADO UN MES. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICAS - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 22PORCEN, GRASA 25PORCEN, HUMEDAD MAX. 45PORCEN; 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 SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA Y HOMOGENEA, COLOR AMARILLO CREMA CARACTERISTICO, SABOR SUAVE, AGRADABLE Y OLOR LACTEO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA, CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL CONTENIDO EN PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE	PAQUETE	0.5	0	$72.08

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, 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. SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU FABRICACION, ALMACENADOS 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.				
207	22102-0394	202 - DERIVADOS LçCTEOS	480	202	207	0		QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS 300 G	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS HOSPITAL Y GUARDERIA EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. DE 300G , EN ENVASE PLASTICO, CON SELLO DE GARANTIA. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO BLANDO, SUAVE, EN GRUMOS, OBTENIDO DE LA LECHE PASTEURIZADA DESCREMADA O DE LECHE EN POLVO DESCREMADA DE VACA, CON CULTIVOS LACTICOS EN LA LECHE, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN UNA CANTIDAD DE 0.02 COMO MAXIMO. CUAJADO EN CONDICIONES DEFINIDAS DE TIEMPO Y TEMPERATURA, DESUERADO EN FORMA MECANICA, SALADO CON SALMUERA DIRECTO A LA MASA, NO ES PRENSADO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOLOGICAS GRASA BUTIRICA MAXIMO 1PORCEN; HUMEDAD MAXIMO 80PORCEN, PROTEINAS DE 10 A 12 PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN; PH MINIMO 4.5- MAXIMO 5; ESCHERICHIA COLI MAX 100 UFC/G.; STAPHYLOCOCCUS AUREUS UFC/G. MAXIMO 100; SALMONELLA NEGATIVO; HONGOS UFC /G. MAXIMO 500; LEVADURA UFC /G. MAXIMO 500 CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENE COLOR BLANCO, GRANULOS BLANDOS DE CUAJADA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y 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. 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.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.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 (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.	PAQUETE	0.3	0	$60.42
208	22102-0394	202 - DERIVADOS LçCTEOS	480	202	100	1		QUESO FRESCO 1000 G	QUESO FRESCO 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, PANELA 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; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA,	PAQUETE	1	0	$153.70

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
209	22102-0394	202 - DERIVADOS LµCTEOS	460	202	208	1		QUESO MANCHEGO 500 G	QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 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 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.	PAQUETE	0.5	0	$77.38
210	22102-0394	202 - DERIVADOS LµCTEOS	460	202	102	0		QUESO OAXACA 500 G	QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 500 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 58PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G.	PAQUETE	0.5	0	$72.08

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS .ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FIBROSA, Y HOMOGENEA, FORMA DE REDONDA O ESFERICA IRREGULAR, COLOR BLANCO MARFIL O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE. ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA Y ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. DEBE ESTAR ALMACENADO EN ESPACIOS 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 NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. EL QUESO OAXACA FRESCO O BIEN FABRICADO SE DETECTA AL SEPARAR LAS TIRAS, SE APRECIAN LAS HEBRAS. A LA SEMANA SE EMPIEZAN A SEPARAR LAS HEBRAS EN BLOQUE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 6 A 15 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION, POR LA MENOR PRESENCIA DE AGUA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.				
211	22102-0394	202 - DERIVADOS LçCTEOS	480	202	101	2		QUESO PANELA 1000 G	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; 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 FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO	PAQUETE	1	0	$186.56



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
212	22102-0394	202 - DERIVADOS LçCTEOS	480	202	103	0		REQUESON SIN SAL 500 G	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 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.	PAQUETE	0.5	0	$31.80
213	22102-0394	202 - DERIVADOS LçCTEOS	480	202	300	0		YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 900 ML	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	PIEZA	0.9	0	$48.76

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
214	22102-0394	202 - DERIVADOS LpCTEOS	480	202	301	1		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 ML	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 1 LITRO 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 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.	PIEZA	1	0	$63.60

PARTIDA 6 VARIOS

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
221	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	1200	1		PAN BLANCO 60 G	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	PIEZA	0.06	0	$4.82

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
222	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	1300	2		PAN BLANCO DE CAJA 23 REB	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	0.62	0	$55.95
223	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	1400	0		PAN BOLLO 450 G. 8 PZ	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.	PIEZA	0.45	0	$50.16
224	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	2300	0		PAN DE MUERTO 30 G	PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIAPOR PIEZA DE 30 + 3 G CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAES 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; DE FORMA SEMIESFERICA APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA CUBIERTA DE AZUCAR, DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO CON UNA ESFERA EN EL CENTRODEBE 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	0.03	8	$5.79
225	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	2100	1		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0.04	8	$7.72
226	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	2200	0		PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 45 G	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	PIEZA	0.045	0	$6.75



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				
227	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	1600	0		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	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 1SPORCEN 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	0.03	0	$5.79
228	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	1500	2		PAN INTEGRAL DE CAJA 23 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 600 + 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	0.62	0	$57.88
229	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	1700	0		PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 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	0.34	0	$42.92
230	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	1800	1		PAN MOLIDO 210 G	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 210 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.	PIEZA	0.21	0	$26.04
231	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	2000	0		PAN TOSTADO DE	PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO	PIEZA	0.21	0	$32.80

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
								CAJA 210 G 14 REB	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 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.				
232	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	2400	0		PASTEL	PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL 1 KILOGRAMO, ENVUELTO CON TIRAS DE CARTON Y PAPEL.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.	PIEZA	1	8	$57.88
233	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	2500	1		ROSCA DE REYES	ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 KILOGRAMO 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 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, DE FORMA OVALADA, APLANADA EN SU BASE. LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE ACITRON, BIZNAGA, CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTAS (NARANJA, HIGO Y LIMON), CEREZAS ROJAS O VERDES Y ABULTADO DE CUBIERTA DE CONCHA CON AZUCAR CON O SIN COLOR VEGETAL.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	1	8	$241.15
234	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	2800	0		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/20 PZ)	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	0.52	0	$28.94
235	22102-0394	406 - TRIGO	480	406	2900	1		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (560 G/ 22 PZ)	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G + 100 G (20 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL, GRASA VEGETAL Y SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29.3 A 30.8 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	0.56	0	$11.58
236	22102-0394	405 - MAIZ	480	405	600	0		TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y 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	PIEZA	1	0	$27.01



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

RENGLON	Clave CUCoP	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION CORTA	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRESENACION	IEPS	PRECIO UNITARIO
									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.				

PARTIDA 8 ABARROTES GUARDERIA

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRESENTACION A LA ENTREGA	PRECIO UNITARIO
7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	102	1		ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA Envase de 900 ml de vidrio o plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del productoEs el producto obtenido de la semilla de cártamo (Carthamus trietorius, L.), sometido a un proceso de extracción	PIEZA	825 ML	$93.28
7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	105	0		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA Por su alto costo, para uso excepcional en comedores y bajo estricta prescripción dietética para pacientes. Envase de 1000 ml, de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del produc	PIEZA	1000 ML	$265.85
5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	301	0		ALUBIA 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, género Phaseolus, especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hasta que	PIEZA	1000 ML	$41.98
1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	102	0		ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 60 + 5 g. Latas de 140 g peso neto en trozo de lomo o lonja, de	LATA	140 GM	$22.39



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRESENTACION A LA ENTREGA	PRECIO UNITARIO
							aluminio o de hojalata con revestimiento de estaño y capas de barnis, transportar en taras de plástico, que cada lata muestre etiqu			
4 - CEREALES	403 - AVENA	480	403	200	0		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA En bolsa de polietileno o bote de cartón de 1000 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 difere	PIEZA	1000 GM	$34.51
8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	400	0		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por gramos, en bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad de 1000 g, plástico o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Pertenece a la familia de las lauráce	KILOGRAMO	1000GM	$391.78
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1003	0		CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA El consumo de champiñones enlatados sólo se debe dar cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica. Envasado: entero en lata de 800 g. Son vegetales carentes de clorofila, pertenece	LATA	800GM	$54.10
4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	400	0		DULCE DE AMARANTO HOSPITAL Individual, por pieza de 30 g envuelto en papel celofán o bolsa de plástico. Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior. Su textura debe ser firme pero no dura. El dulce de amara	PIEZA	30 GM	$11.19
5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	200	0		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel o empacado en bolsa de polietileno de 1000 g. Es la	PIEZA	1000GM	$44.77



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRESENTACION A LA ENTREGA	PRECIO UNITARIO
							semilla seca entera perteneciente a la familia de las leguminosas, género Phaseolus, especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hast			
5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	600	0		FRIJOL NEGRO 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, género Phaseolus, especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hast	PIEZA	1000GM	$35.45
5 - LEGUMINOSAS	503 - HABA	480	503	100	1		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 1000 g. Leguminosa de la familia de las papilonadas, el pericarpio es liso brillante, grueso, de color amarillo ligeramente pardo, de forma arriñonada aplanada sus cotiledones son de color amaril	PIEZA	1000GM	$73.69
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1100	0		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 eliminación de gran part	PIEZA	1000GM	$18.66
5 - LEGUMINOSAS	502 - GARBANZO	480	502	100	0		GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 500 g. Es la semilla seca entera perteneciente a las leguminosas, familia de las papilonáceas y subfamilia vicieas, de forma redondeada, con dos cotiledones de color amarillo ligeramente obscuro,	PIEZA	500GM	$35.45
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 -	480	302	2403	2		JITOMATE	LATA	1000GM	$29.85



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRESENTACION A LA ENTREGA	PRECIO UNITARIO
	VEGETALES						PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA En lata o en tetrabrik de 1000 g.Es el producto proveniente de jitomates de la especie Licopersicum esculentum Mill maduros, lavados, molidos, tamizado, colado para la eliminación de la cascarilla, pedú			
5 - LEGUMINOSAS	504 - LENTEJA	480	504	100	0		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 500 g. Leguminosa papilonada, semilla redonda aplanada de diámetro de hasta de 0.7 cm, su pericarpio es de color verdoso a café claro, con cotiledones de color amarillo, puede tener diferentes tama	PIEZA	500GM	$25.19
7 - GRASAS	703- GRASASMIXTAS	480	703	100	1		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 1400 g. Es el producto obtenido por la emulsión cremosa, elaborado con un mínimo de 65% de aceite vegetal comestible, un mínimo de 6% de yema líquida de huevo fresco o su equivalente en sus diferentes formas, vinagre,	PIEZA	1400GM	$180.03
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2609	3		PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 500 G + 50 (FORMAS DE CODO MEDIANO) LOS PRINCIPALES COMPONENTES PARA LA ELABORACION DE PASTAS SON EL AGUA Y LA SEMOLA COMPUESTA POR LAS PROTEINAS (GLUTEN) Y ALMIDON. LA SEMOLA SE OBTIENE DE TRIGOS DUROS QUE SE FRAGMENTAN EN PARTICULAS GRANDES CON UN MAX. DE 14.5 PORCEN DE HUMEDAD Y LAS HARINAS DE	PIEZA	200GM	$17.72



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRESENTACION A LA ENTREGA	PRECIO UNITARIO
							TRIGOS BLANDOS QUE PUEDEN DAR SEMOLINAS UTILIZADAS COMO MATERIA PRIMA EN LA OBTENCION DE PASTAS. EL CONTENIDO DE AGUA QUE SE ADICIONA EN EL MOMENTO DEL AMASADO ES DE 18-25PORCEN CON RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS SECAS DANDO UNA MASA CON 30 - 32PORCEN DE HUMEDAD Y UN PRODUCTO TERMINADO CON 12.5PORCEN DE AGUA CON RESPECTO A LA MASA.			
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2609	5		PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 500 G + 50 (FORMAS DE FIDEO) LOS PRINCIPALES COMPONENTES PARA LA ELABORACION DE PASTAS SON EL AGUA Y LA SEMOLA COMPUESTA POR LAS PROTEINAS (GLUTEN) Y ALMIDON. LA SEMOLA SE OBTIENE DE TRIGOS DUROS QUE SE FRAGMENTAN EN PARTICULAS GRANDES CON UN MAX. DE 14.5 PORCEN DE HUMEDAD Y LAS HARINAS DE TRIGOS BLANDOS QUE PUEDEN DAR SEMOLINAS UTILIZADAS COMO MATERIA PRIMA EN LA OBTENCION DE PASTAS. EL CONTENIDO DE AGUA QUE SE ADICIONA EN EL MOMENTO DEL AMASADO ES DE 18-25PORCEN CON RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS SECAS DANDO UNA MASA CON 30 - 32PORCEN DE HUMEDAD Y UN PRODUCTO TERMINADO CON 12.5PORCEN DE AGUA CON RESPECTO A LA MASA. LA BAJA HUMEDAD ES DESEABLE EN LA FABRICACION DE PASTA.	PIEZA	200GM	$17.72
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2609	13		PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 500 G + 50 (FORMAS DE PLUMA) LOS PRINCIPALES COMPONENTES PARA LA	PIEZA	200GM	$17.72



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRESENTACION A LA ENTREGA	PRECIO UNITARIO
							ELABORACION DE PASTAS SON EL AGUA Y LA SEMOLA COMPUESTA POR LAS PROTEINAS (GLUTEN) Y ALMIDON. LA SEMOLA SE OBTIENE DE TRIGOS DUROS QUE SE FRAGMENTAN EN PARTICULAS GRANDES CON UN MAX. DE 14.5 PORCEN DE HUMEDAD Y LAS HARINAS DE TRIGOS BLANDOS QUE PUEDEN DAR SEMOLINAS UTILIZADAS COMO MATERIA PRIMA EN LA OBTENCION DE PASTAS. EL CONTENIDO DE AGUA QUE SE ADICIONA EN EL MOMENTO DEL AMASADO ES DE 18-25PORCEN CON RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS SECAS DANDO UNA MASA CON 30 - 32PORCEN DE HUMEDAD Y UN PRODUCTO TERMINADO CON 12.5PORCEN DE AGUA CON RESPECTO A LA MASA. LA BAJA HUMEDAD ES DESEABLE EN LA FABRICACION DE PASTA.			
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2601	0		PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de celofán de 220 g + 20 (formas de ESPAGUETI) Los principales componentes para la elaboración de pastas son el agua y la sémola que está compuesta principalmente por las proteínas (gluten	PIEZA	200GM	$17.72
4 - CEREALES	402 - ARROZ	480	402	100	0		ARROZ INTEGRAL HOSPITAL En bolsa de polietileno d 1000 g.Es el grano maduro, sano y limpio de Oryza sativa, envuelto con una película constituida por 2 cáscaras duras unidas por los bordes, salvado, germen y cutícula o capa aleurónica del grano, de c	PIEZA	1000GM	$58.77
8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	480	808	200	0		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA En bolsa de plástico o bote de plástico tipo	PIEZA	1000GM	$26.12



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRESENTACION A LA ENTREGA	PRECIO UNITARIO
							salero para protegerla de la humedad, de 1000 g; individual en sobre de 1g. Producto constituido básicamente por cloruro de sodio (Na Cl) que proviene exclusivame			
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	3004	0		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA Para guarderías sólo se autoriza la variedad sin semillas. Vigilar su utilización por su alto costo.A granel, peso en kilogramos en bolsa plástica de polietileno de alta densidad transparente de cierre	KILOGRAMO	GRANEL	$57.83

PARTIDA 9 CARNES GUARDERIA

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	200	0		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . Peso por ración de 120 g + 5 g Fresco a granel en bistec aplanado separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cub	KILOGRAMO	$238.50
1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	600	0		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 120 g + 5 g Fresco a granel en troso o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte in	KILOGRAMO	$206.70
1 - CARNES Y HUEVO	109 - HUEVO	480	109	100	0		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA Peso por ración de 55 g ± 5 g. A granel por peso en kilogramos, con peso promedio por pieza de 55 - 65 g, en empaques de cartón o plástico transparente, preferentemente materiales biodegradables, con separaciones ind	KILOGRAMO	$61.48
1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	200	0		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA Peso por ración de 120 g + 5 g.. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paq	KILOGRAMO	$133.56
1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	301	0		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g + 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, troso, tiras, picada o molida; Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de	KILOGRAMO	$195.04
1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	303	0		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g + 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, troso, tiras, picada o molida; Con almohadilla absorbente en la parte inferior de ch	KILOGRAMO	$153.70
1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	401	0		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. Por pieza de 200 g + 5 g. Fresco a granel en piezas, en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielos dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia. Cada p	KILOGRAMO	$78.44
1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	700	0		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	KILOGRAMO	$205.64



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
							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 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	701	0		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 90 g + 5 g Fresco a granel en tiras, picada o molida; en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro	KILOGRAMO	$190.80

PARTIDA 10 FRUTAS Y VERDURAS GUARDERIA

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1000	0		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. *Es un fruto soldado (sincárpico), de la familia de las mirtáceas, del tipo de las bayas, carnoso, de forma redondeada, ligeramente periforme, de 5	KILOGRAMO	$34.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1100	0		JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Botánicamente es una leguminosa, raíz tuberosa formada por uno o varios seudotubérculos, con forma de trompo de base aplanada y ápice obtuso, de div	KILOGRAMO	$23.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1302	0		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	KILOGRAMO	$22.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GRN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
							TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.		
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1601	0		MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico 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 diámet	KILOGRAMO	$32.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1701	0		MANGO ATAULFO 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 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.	KILOGRAMO	$35.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1802	0		MANZANA RED DELICIOUS HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extrem	KILOGRAMO	$45.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1901	0		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso	KILOGRAMO	$33.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GRN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
							en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es un fruto sincárpico y carnoso de tipo pepónide. De forma esferoidal ligeramente alargada, de diámetro mayor de 13 a 17 cm, aromático, dulce		
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2002	0		NARANJA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto de la familia de las rutáceas, hesperidio de forma redonda, de 8 a 12 cm de diámetro, de consistencia suave; la cáscara tiene dos	KILOGRAMO	$23.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2102	0		PAPAYA ROJA. HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto tropical de la familia de las caricáceas, es de forma ovoide,	KILOGRAMO	$38.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2202	0		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *El fruto es carnoso, de forma inconfundible. Su cáscara es lisa, de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente a	KILOGRAMO	$52.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2400	0		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto tropical de la familia de las bromeliáceas, la piña madura que pesa de 1.5 a 3 kg tiene una forma característica cilíndrica, alargada que termin	KILOGRAMO	$35.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2505	0		PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *Los frutos son bayas de forma alargada y característica, la fruta madura mide de 10 a 30 cm según la variedad, su cáscara de color amarillo	KILOGRAMO	$28.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2600	0		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde obscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura	KILOGRAMO	$23.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	100	0		ACALGA HOSPITAL Y GUARDERIA Entremar su higienización.A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase sec	KILOGRAMO	$20.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	202	0		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable perforada, cuando sean cantidades menores de 5 Kg. Caja de plástico con separadores de cartón corrugado (cuando sean cantidades mayores de 5 Kg.)	KILOGRAMO	$49.00
8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	100	0		AJO EN BULBO HOSPITAL Y	KILOGRAMO	$68.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GRN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
							GUARDERIA A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada. Bulbo de la planta herbácea perteneciente a la familia de las liliáceas, posee un sabor típico acre, su aroma es penetrante, sulfúreo, debido principalmente a		
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	300	0		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asu	KILOGRAMO	$26.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	400	0		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	$18.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	500	0		BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización, en estado fresco; en el caso del brocóli congelado, sólo debe usarse cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica.Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas	KILOGRAMO	$28.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	602	0		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.Es el fruto tierno (no maduro) de la planta de su mismo nombre; el fruto es una pepónide. Su epicarpio (cáscara) es blando y c	KILOGRAMO	$30.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	901	0		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable e	KILOGRAMO	$30.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1000	0		CHAMPIÑON FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar técnicas de higienización en estado fresco..Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen	KILOGRAMO	$85.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1102	0		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado.Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	KILOGRAMO	$30.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1201	0		CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico y cajas de plástico o madera de tamaño adecuado; como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con papel ega pack. Es una planta	KILOGRAMO	$65.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1801	0		COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización.A granel,	KILOGRAMO	$27.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GRN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
							por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la b		
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1900	0		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo l	KILOGRAMO	$38.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2001	0		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. zNota: en caso de que la bolsa no sea biodegrad	KILOGRAMO	$22.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2101	0		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar medidas de higiene.A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior,	KILOGRAMO	$27.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2402	0		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso.Nota: en caso de que la bo	KILOGRAMO	$35.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2800	0		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienizaciónA granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bols	KILOGRAMO	$30.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2902	0		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable,perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradab	KILOGRAMO	$32.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3000	0		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable e	KILOGRAMO	$22.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3100	0		PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Entrega en paquetes menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodeg	KILOGRAMO	$50.00
	302 - VEGETALES	480	302	801	0		CAMOTE AMARILLO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION.A GRANEL,	KILOGRAMO	$32.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
							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.		
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3200	0		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bols	KILOGRAMO	$22.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3600	0		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienizaciónA granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en cas	KILOGRAMO	$33.00
3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3900	0		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.Es la raíz de una planta herbácea de la familia de	KILOGRAMO	$28.00

PARTIDA 11 DERIVADOS LACTEOS GUARDERIA

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	100	0		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA Envase de plástico o polietileno con sello hermético, de 900 ml, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensorial	PIEZA	$89.04
2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	100	0		QUESO FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA Adquisición con marca reconocida y autorizada. Paquete de 450 g envasado y etiquetado	PAQUETE	$74.20



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
							conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alca		
2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	102	0		QUESO OAXACA HOSPITAL Paquete de 500 g, envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coa	PAQUETE	$72.08
2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	208	1		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA De 500 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. E	PAQUETE	$77.38
2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	101	2		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA Adquisición con marca reconocida y autorizada. Paquete de 1000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alc	PAQUETE	$186.56
	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	704	301	0		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),	PIEZA	$82.68



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
							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.		
2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	301	1		YOGURT NATURAL DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA SIN AZUCAR HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO	PIEZA	$63.60

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
							DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (2 VECES MAS). DE 1 LITRO 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 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		



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
							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.		

PARTIDA 13 VARIOS GUARDERIA

GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	PRECIO UNITARIO
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2300	0		PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIAPor pieza de 30 + 3 g caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de texturaEs el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. Especificacione	PIEZA	$5.22
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1600	0		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura.Producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, por la acción de leudan	PIEZA	$5.22
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1800	0		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABolsa de polipropileno. Con gramaje de 1000 g. Especificaciones de	PIEZA	$82.57



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

							calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente. Producto de una mezcla de productos de panificación, secada por calor, molida y empacada. Espec		
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2400	0		PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por 1 kilogramo, envuelto con tiras de cartón y papel. Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad del 18%	PIEZA	$52.15
4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2500	1		ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por peso 1 kilogramo en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura.Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. E	PIEZA	$217.30
4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	600	0		TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA Envasada solamente cuando no exista disponibilidad en presentación a granelA granel por peso en gramos o empacada en bolsa de polietileno de 1000 g. Es el producto elaborado con harina de maíz nixtamalizado o con	PIEZA	$24.34

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba
REPRESENTANTE LEGAL

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

ANEXO 5 (CINCO) "Propuesta Económica del Proveedor"

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PROPOSICION ECONOMICA

NOMBRE DEL LICITANTE: **_JESUS MANUEL ROMO ALBA__**

R.F.C. **_ROAJ600629RQ5___** DESCRIPCION DEL SERVICIO: **VIVERES 2025**

DOMICILIO : ALEGRIA #211 EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.

ESTRATIFICACION

MICRO ☐ MEDIANA

PEQUEÑA ☐ NO MYPIME ☐

TELÉFONO 4499155131	CORREOELECTRÓNICO: luismromob2@gmail.com	NÚMERO DE PROVEEDOR IMSS 26043

PARTIDA 1 ABARROTES

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
ACEITE DE CARTAMO 1000 ML	2098	5244	PIEZA	MEXICO	$ 95.40	$ 200,149.20	$ 500,277.60
ACEITE DE OLIVA 1000 ML	44	110	PIEZA	MEXICO	$ 271.89	$ 11,963.16	$ 29,907.90
ACEITUNA VERDE CON SEMILLLA 500 G	3	7	PIEZA	MEXICO	$ 20.03	$ 60.10	$ 140.24
ACHIOTE EN PASTA (100 G)	155	387	PIEZA	MEXICO	$ 10.21	$ 1,582.21	$ 3,950.42
AJONJOLI 500 G	2	5	PIEZA	MEXICO	$ 29.57	$ 59.15	$ 147.87
ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA 500 G	20	49	PAQUETE	MEXICO	$ 267.12	$ 5,342.40	$ 13,088.88
ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	1	4	KILOGRAMO	MEXICO	$ 181.26	$ 181.26	$ 725.04
ALUBIA (1000 G)	18	46	PIEZA	MEXICO	$ 42.93	$ 772.74	$ 1,974.78
AMARANTO EN SEMILLA	19	49	KILOGRAMO	MEXICO	$ 34.34	$ 652.54	$ 1,682.86
ARROZ PULIDO 1000 G	1465	3663	PIEZA	MEXICO	$ 36.25	$ 53,109.18	$ 132,791.08
ATE DE FRUTAS (1000 G)	43	108	PIEZA	MEXICO	$ 48.65	$ 2,092.12	$ 5,254.63
ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	368	920	LATA	MEXICO	$ 22.90	$ 8,425.73	$ 21,064.32

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 1



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

ATUN EN ACEITE. LATA 1880 G	4	10	LATA	MEXICO	$ 257.58	$ 1,030.32	$ 2,575.80
ATUN EN AGUA. LATA 140 G	3303	8257	LATA	MEXICO	$ 22.90	$ 75,625.49	$ 189,052.27
ATUN EN AGUA. LATA 1880 G	28	71	LATA	MEXICO	$ 257.58	$ 7,212.24	$ 18,288.18
AVENA LAMINADA HOJUELAS 1000 G	87	218	PIEZA	MEXICO	$ 35.30	$ 3,070.93	$ 7,694.96
AZUCAR MORENO (1000 G)	2247	5617	PIEZA	MEXICO	$ 44.84	$ 100,750.99	$ 251,855.05
CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	20	50	KILOGRAMO	MEXICO	$ 44.84	$ 896.76	$ 2,241.90
CAFÉ PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	323	808	PIEZA	MEXICO	$ 284.29	$ 91,826.32	$ 229,707.94
CAJETA (660 ML)	11	28	PIEZA	MEXICO	$ 34.34	$ 377.78	$ 961.63
CAMOTE CRISTALIZADO (30 G)	122	305	PIEZA	MEXICO	$ 4.96	$ 605.22	$ 1,513.04
CANELA EN RAJA 1000 G	45	113	KILOGRAMO	MEXICO	$ 400.68	$ 18,030.60	$ 45,276.84
CANELA MOLIDA 160 G	5	14	PIEZA	MEXICO	$ 11.93	$ 59.63	$ 166.95
CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	244	611	PIEZA	MEXICO	$ 81.09	$ 19,785.96	$ 49,545.99
CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	3	7	PIEZA	MEXICO	$ 71.55	$ 214.65	$ 500.85
CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO 2800 G	27	68	LATA	MEXICO	$ 186.98	$ 5,048.57	$ 12,714.91
CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	107	268	LATA	MEXICO	$ 55.33	$ 5,920.52	$ 14,828.98
CHILE SECO ANCHO	9	22	KILOGRAMO	MEXICO	$ 205.11	$ 1,845.99	$ 4,512.42
CHILE SECO DE ÁRBOL	17	42	KILOGRAMO	MEXICO	$ 145.01	$ 2,465.14	$ 6,090.34
CHILE SECO CASCABEL	1	2	KILOGRAMO	MEXICO	$ 188.89	$ 188.89	$ 377.78
CHILE SECO CHIPOTLE	5	12	KILOGRAMO	MEXICO	$ 267.12	$ 1,335.60	$ 3,205.44
CHILE SECO GUAJILLO	28	71	KILOGRAMO	MEXICO	$ 167.90	$ 4,701.31	$ 11,921.18



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

CHILE SECO MORITA	10	24	KILOGRAMO	MEXICO	$ 163.13	$ 1,631.34	$ 3,915.22
CHILE SECO PASILLA	8	21	KILOGRAMO	MEXICO	$ 155.50	$ 1,244.02	$ 3,265.54
CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 800 G	11	28	LATA	MEXICO	$ 38.16	$ 419.76	$ 1,068.48
CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800 G	171	428	LATA	MEXICO	$ 48.65	$ 8,319.83	$ 20,823.91
CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR (500 G)	39	97	PIEZA	MEXICO	$ 81.09	$ 3,162.51	$ 7,865.73
CHOCOLATE EN POLVO (200 G)	22	55	PIEZA	MEXICO	$ 37.21	$ 818.53	$ 2,046.33
CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	14	36	KILOGRAMO	MEXICO	$ 85.86	$ 1,202.04	$ 3,090.96
CLAVO ENTERO GRANEL 1000 G	1	2	KILOGRAMO	MEXICO	$ 27.67	$ 27.67	$ 55.33
COCADA (30 G)	49	122	PIEZA	MEXICO	$ 7.63	$ 373.97	$ 931.10
COMINO ENTERO 1000 G	4	9	KILOGRAMO	MEXICO	$ 28.28	$ 113.11	$ 254.49
CONCENTRADO DE LIMÓN NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	43	108	PIEZA	MEXICO	$ 36.25	$ 1,558.84	$ 3,915.22
CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	389	971	PIEZA	MEXICO	$ 66.78	$ 25,977.42	$ 64,843.38
CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	102	254	PIEZA	MEXICO	$ 66.78	$ 6,811.56	$ 16,962.12
CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	163	407	PIEZA	MEXICO	$ 66.78	$ 10,885.14	$ 27,179.46
CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	153	382	PIEZA	MEXICO	$ 74.41	$ 11,385.04	$ 28,425.38
DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G	644	1611	PIEZA	MEXICO	$ 11.45	$ 7,372.51	$ 18,442.73
DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR (800 G)	121	302	PIEZA	MEXICO	$ 67.26	$ 8,138.10	$ 20,311.61
FLOR DE JAMAICA (1000 G)	49	124	KILOGRAMO	MEXICO	$ 230.87	$ 11,312.53	$ 28,627.63





CARNICERÍA LA VERÓNICA

FRIJOL BAYO (1000 G)	1343	3358	PIEZA	MEXICO	$ 45.79	$ 61,498.66	$ 153,769.54
FRIJOL NEGRO (1000 G)	0	0	PIEZA	MEXICO	$ 36.25	$ -	$ -
GALLETA DULCE SURTIDA 430 G	69	173	PIEZA	MEXICO	$ 81.09	$ 5,595.21	$ 14,028.57
GALLETA INTEGRAL 470 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G	29	72	PIEZA	MEXICO	$ 69.64	$ 2,019.62	$ 5,014.22
GALLETA MARÍA 850 G	1628	4071	PIEZA	MEXICO	$ 84.91	$ 138,226.97	$ 345,652.33
GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	323	808	PIEZA	MEXICO	$ 60.10	$ 19,412.95	$ 48,562.42
GOMITAS DE DULCE	1	2	PIEZA	MEXICO	$ 24.80	$ 24.80	$ 49.61
GUAYABA EN ALMIBAR (800 G)	39	98	PIEZA	MEXICO	$ 59.15	$ 2,306.77	$ 5,796.50
HABA SECA (1000 G)	25	61	PIEZA	MEXICO	$ 75.37	$ 1,884.15	$ 4,597.33
HARINA DE ARROZ 500 G	20	50	PIEZA	MEXICO	$ 40.07	$ 801.36	$ 2,003.40
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1000 G	331	827	PIEZA	MEXICO	$ 26.71	$ 8,841.67	$ 22,090.82
HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 1000 G	117	292	PIEZA	MEXICO	$ 123.07	$ 14,398.72	$ 35,935.27
HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 1000 G	264	660	PIEZA	MEXICO	$ 123.07	$ 32,489.42	$ 81,223.56
HARINA DE TRIGO 1000 G	73	182	PIEZA	MEXICO	$ 19.08	$ 1,392.84	$ 3,472.56
HELADO DE SABORES (1000 ML)	3	7	PIEZA	MEXICO	$ 25.76	$ 77.27	$ 180.31
HOJUELAS DE MAIZ PRESENTACIÓN INDIVIDUAL 30 G	12	30	PIEZA	MEXICO	$ 7.63	$ 91.58	$ 228.96
HOJUELAS DE MAIZ 500 G	51	128	PIEZA	MEXICO	$ 78.23	$ 3,989.63	$ 10,013.18
JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	18	45	PIEZA	MEXICO	$ 30.53	$ 549.50	$ 1,373.76
LENTEJA (500 G)	81	202	PIEZA	MEXICO	$ 25.76	$ 2,086.40	$ 5,203.12



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

MAGO EN ALMIBAR (800 G)	26	64	PIEZA	MEXICO	$ 68.21	$ 1,773.49	$ 4,365.50
MANTEQUILLA SIN SAL 1000 G	76	190	PIEZA	MEXICO	$ 114.48	$ 8,700.48	$ 21,751.20
MARGARINA SIN SAL 90 G	17	44	PIEZA	MEXICO	$ 26.71	$ 454.10	$ 1,175.33
MAYONESA 1000 G	313	783	PIEZA	MEXICO	$ 133.56	$ 41,804.28	$ 104,577.48
MERMELADA DE FRESA (470 G)	11	27	PIEZA	MEXICO	$ 47.70	$ 524.70	$ 1,287.90
MIEL DE ABEJA 750 ML	6	14	PIEZA	MEXICO	$ 66.78	$ 400.68	$ 934.92
MIEL DE MAIZ 500 ML	3	8	PIEZA	MEXICO	$ 30.53	$ 91.58	$ 244.22
MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 500 ML	17	42	PIEZA	MEXICO	$ 62.01	$ 1,054.17	$ 2,604.42
MOLE POBLANO ROJO 250 G	161	402	FRASCO	MEXICO	$ 53.42	$ 8,601.26	$ 21,476.45
MOSTAZA PREPARADA (450 G)	125	313	PIEZA	MEXICO	$ 41.98	$ 5,247.00	$ 13,138.49
HELADO DE SABORES (1000 ML)	0	0	PIEZA	MEXICO	$ 25.76	$ -	$ -
NUEZ SIN CASCARA	23	56	KILOGRAMO	MEXICO	$ 305.28	$ 7,021.44	$ 17,095.68
OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	3	7	KILOGRAMO	MEXICO	$ 12.40	$ 37.21	$ 86.81
PALANQUETA DE CACAHUATE (30 G)	9128	22820	PIEZA	MEXICO	$ 5.72	$ 52,248.67	$ 130,621.68
PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	1777	4442	PIEZA	MEXICO	$ 13.36	$ 23,733.61	$ 59,327.35
PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	803	2008	PIEZA	MEXICO	$ 13.36	$ 10,724.87	$ 26,818.85
PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (200 G)	395	988	PIEZA	MEXICO	$ 13.36	$ 5,275.62	$ 13,195.73
PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	1929	4823	PIEZA	MEXICO	$ 13.36	$ 25,763.72	$ 64,415.99
PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRON) (200 G)	320	799	PIEZA	MEXICO	$ 13.36	$ 4,273.92	$ 10,671.44
PILONCILLO (1000 G)	78	196	KILOGRAMO	MEXICO	$ 48.65	$ 3,795.01	$ 9,536.18



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PIMIENTA NEGRA ENTERA GRANEL 1000 G	1	2	KILOGRAMO	MEXICO	$ 21.94	$ 21.94	$ 43.88
PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRANEL 1000 G)	11	28	KILOGRAMO	MEXICO	$ 21.94	$ 241.36	$ 614.38
PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR (800 G)	237	591	PIEZA	MEXICO	$ 60.10	$ 14,244.17	$ 35,520.28
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (1000 G)	969	2423	PIEZA	MEXICO	$ 87.77	$ 85,047.19	$ 212,661.86
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (1000 G)	41	103	PIEZA	MEXICO	$ 87.77	$ 3,598.49	$ 9,040.10
POLVOS PARA HORNEAR (454 G)	8	21	PIEZA	MEXICO	$ 7.63	$ 61.06	$ 160.27
SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 G)	142	356	PIEZA	MEXICO	$ 23.85	$ 3,386.70	$ 8,490.60
SAL REFINADA YODADA (1000 G)	347	867	PIEZA	MEXICO	$ 26.71	$ 9,269.06	$ 23,159.30
SALSA DE TOMATE (CATSUP) (1000 G)	48	121	PIEZA	MEXICO	$ 38.16	$ 1,831.68	$ 4,617.36
SALSA INGLESA (1000 ML)	4	9	PIEZA	MEXICO	$ 64.87	$ 259.49	$ 583.85
SALVADO DE TRIGO (500 G)	7	18	PIEZA	MEXICO	$ 7.63	$ 53.42	$ 137.38
SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	7	18	PIEZA	MEXICO	$ 23.37	$ 163.61	$ 420.71
UVA PROCESADA DESHIDRATADA	22	56	KILOGRAMO	MEXICO	$ 59.15	$ 1,301.26	$ 3,312.29
VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	76	190	PIEZA	MEXICO	$ 22.42	$ 1,703.84	$ 4,259.61
						SUBTOTAL	$ 3,361,605.66
						IVA	
						TOTAL	$ 3,361,605.66



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 1 ABARROTES

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$3,361,605.66**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Tres millones trescientos sesenta y un mil seiscientos cinco pesos 66/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 7



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PARTIDA 2 CARNES EN GENERAL

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	2286	5714	KILOGRAMO	MEXICO	$ 238.50	$ 545,211.00	$ 1,362,789.00
CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	122	306	KILOGRAMO	MEXICO	$ 114.48	$ 13,966.56	$ 35,030.88
CHULETA CERDO 150 G	392	981	KILOGRAMO	MEXICO	$ 125.08	$ 49,031.36	$ 122,703.48
CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 120 G	15	37	KILOGRAMO	MEXICO	$ 185.50	$ 2,782.50	$ 6,863.50
FALDA DE RES	1014	2535	KILOGRAMO	MEXICO	$ 206.70	$ 209,593.80	$ 523,984.50
HUEVO ENTERO FRES PZA 55 G	3335	8338	KILOGRAMO	MEXICO	$ 61.48	$ 205,035.80	$ 512,620.24
JAMON CERDO EXTRAFI.16 PORC PROT REB 30 G. PAQ. 500 G	301	752	PAQUETE	MEXICO	$ 72.08	$ 21,696.08	$ 54,204.16
JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	3795	9489	PAQUETE	MEXICO	$ 82.68	$ 313,770.60	$ 784,550.52
JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	104	261	PAQUETE	MEXICO	$ 79.50	$ 8,268.00	$ 20,749.50
LOMO DE CERDO 120 G	853	2132	KILOGRAMO	MEXICO	$ 133.56	$ 113,926.68	$ 284,749.92
MERO EN FILETE CONGELADO RAC. 220 G	2526	6314	KILOGRAMO	MEXICO	$ 103.03	$ 260,258.83	$ 650,544.05
MORTADELA REB. 60 G. PAQ. 1000 G	7	19	PAQUETE	MEXICO	$ 95.40	$ 667.80	$ 1,812.60
PECHUGA DE POLLO	5021	12552	KILOGRAMO	MEXICO	$ 121.90	$ 612,059.90	$ 1,530,088.80
PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	1383	3458	KILOGRAMO	MEXICO	$ 195.04	$ 269,740.32	$ 674,448.32
PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA RAC. 90 G	213	532	KILOGRAMO	MEXICO	$ 153.70	$ 32,738.10	$ 81,768.40
PIERNA CERDO TROZO 120 G	913	2281	KILOGRAMO	MEXICO	$ 118.72	$ 108,391.36	$ 270,800.32
PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	186	465	KILOGRAMO	MEXICO	$ 139.92	$ 26,025.12	$ 65,062.80



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PIERNA DE CERDO MOLIDA	81	203	KILOGRAMO	MEXICO	$ 75.79	$ 6,138.99	$ 15,385.37
PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	4129	10322	KILOGRAMO	MEXICO	$ 78.44	$ 323,878.76	$ 809,657.68
PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	1167	2919	KILOGRAMO	MEXICO	$ 205.64	$ 239,981.88	$ 600,263.16
PULPA DE RES MOLIDA	1793	4481	KILOGRAMO	MEXICO	$ 190.80	$ 342,104.40	$ 854,974.80
SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	177	442	PAQUETE	MEXICO	$ 47.70	$ 8,442.90	$ 21,083.40
SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 500 G	102	255	PAQUETE	MEXICO	$ 25.76	$ 2,627.32	$ 6,568.29
SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	180	450	PAQUETE	MEXICO	$ 55.12	$ 9,921.60	$ 24,804.00
SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 500 G	108	271	PAQUETE	MEXICO	$ 33.92	$ 3,663.36	$ 9,192.32
TOCINO 500 G	128	321	PIEZA	MEXICO	$ 93.28	$ 11,939.84	$ 29,942.88
						SUBTOTAL	$ 9,354,642.89
						IVA	
						TOTAL	$ 9,354,642.89



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 2 CARNES EN GENERAL

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$9,354,642.89**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Nueve millones trescientos cincuenta y cuatro mil seiscientos cuarenta y dos pesos 89/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 10



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PARTIDA 3 FRUTAS Y VERDURAS

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
CIRUELA ROJA	329	823	KILOGRAMO	MEXICO	$ 45.00	$ 14,805.00	$ 37,035.00
DURAZNO	149	373	KILOGRAMO	MEXICO	$ 65.00	$ 9,685.00	$ 24,245.00
GUAYABA	3851	9628	KILOGRAMO	MEXICO	$ 34.00	$ 130,934.00	$ 327,352.00
JICAMA	936	2339	KILOGRAMO	MEXICO	$ 23.00	$ 21,528.00	$ 53,797.00
LIMA DULCE	230	576	KILOGRAMO	MEXICO	$ 23.00	$ 5,290.00	$ 13,248.00
LIMÓN AGRIO	317	793	KILOGRAMO	MEXICO	$ 20.00	$ 6,340.00	$ 15,860.00
LIMÓN SIN SEMILLA	42	105	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 924.00	$ 2,310.00
MANDARINA REYNA	404	1010	KILOGRAMO	MEXICO	$ 32.00	$ 12,928.00	$ 32,320.00
MANGO ATAULFO	863	2158	KILOGRAMO	MEXICO	$ 35.00	$ 30,205.00	$ 75,530.00
MANGO MANILA	697	1743	KILOGRAMO	MEXICO	$ 35.00	$ 24,395.00	$ 61,005.00
MANZANA RED DELICIUS	2497	6243	KILOGRAMO	MEXICO	$ 45.00	$ 112,365.00	$ 280,935.00
MELÓN CHINO	2869	7171	KILOGRAMO	MEXICO	$ 33.00	$ 94,677.00	$ 236,643.00
MELÓN VALENCIANO	3374	8434	KILOGRAMO	MEXICO	$ 29.00	$ 97,846.00	$ 244,586.00
NARANJA SIN SEMILLA	5180	12949	KILOGRAMO	MEXICO	$ 23.00	$ 119,140.00	$ 297,827.00
PAPAYA ROJA	6001	15003	KILOGRAMO	MEXICO	$ 38.00	$ 228,038.00	$ 570,114.00
PERA MANTEQUILLA	1963	4907	KILOGRAMO	MEXICO	$ 52.00	$ 102,076.00	$ 255,164.00
PERON	2550	6375	KILOGRAMO	MEXICO	$ 45.00	$ 114,750.00	$ 286,875.00
PIÑA	5643	14109	KILOGRAMO	MEXICO	$ 35.00	$ 197,505.00	$ 493,815.00
PLÁTANO DOMINÍCO	72	181	KILOGRAMO	MEXICO	$ 23.00	$ 1,656.00	$ 4,163.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PLÁTANO TABASCO	5497	13743	KILOGRAMO	MEXICO	$ 28.00	$ 153,916.00	$ 384,804.00
SANDIA	6036	15090	KILOGRAMO	MEXICO	$ 23.00	$ 138,828.00	$ 347,070.00
TAMARINDO	34	84	KILOGRAMO	MEXICO	$ 45.00	$ 1,530.00	$ 3,780.00
TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	36	91	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 792.00	$ 2,002.00
TE DE MANZANILLA NATURAL	38	94	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 836.00	$ 2,068.00
TE DE YERBABUENA NATURAL	33	83	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 726.00	$ 1,826.00
TORONJA	2299	5748	KILOGRAMO	MEXICO	$ 25.00	$ 57,475.00	$ 143,700.00
TUNA	308	770	KILOGRAMO	MEXICO	$ 25.00	$ 7,700.00	$ 19,250.00
UVA SIN SEMILLA	425	1062	KILOGRAMO	MEXICO	$ 50.00	$ 21,250.00	$ 53,100.00
ACELGA	286	715	KILOGRAMO	MEXICO	$ 20.00	$ 5,720.00	$ 14,300.00
AGUACATE HASS	508	1270	KILOGRAMO	MEXICO	$ 49.00	$ 24,892.00	$ 62,230.00
AJO EN BULBO	98	244	KILOGRAMO	MEXICO	$ 68.00	$ 6,664.00	$ 16,592.00
APIO	115	287	KILOGRAMO	MEXICO	$ 26.00	$ 2,990.00	$ 7,462.00
BETABEL	39	99	KILOGRAMO	MEXICO	$ 18.00	$ 702.00	$ 1,782.00
BROCOLI	1049	2622	KILOGRAMO	MEXICO	$ 28.00	$ 29,372.00	$ 73,416.00
CALABACITA ITALIANA	2051	5127	KILOGRAMO	MEXICO	$ 30.00	$ 61,530.00	$ 153,810.00
CEBOLLA BLANCA	2534	6336	KILOGRAMO	MEXICO	$ 30.00	$ 76,020.00	$ 190,080.00
CEBOLLA MORADA	16	40	KILOGRAMO	MEXICO	$ 25.00	$ 400.00	$ 1,000.00
CHAMPIÑON FRESCO	507	1269	KILOGRAMO	MEXICO	$ 85.00	$ 43,095.00	$ 107,865.00
CHAYOTE SIN ESPINAS	4297	10743	KILOGRAMO	MEXICO	$ 30.00	$ 128,910.00	$ 322,290.00
CHÍCHARO CONGELADO PAQ. 1000 G	89	222	KILOGRAMO	MEXICO	$ 85.00	$ 7,565.00	$ 18,870.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

CHICHARO LIMPIO	142	356	KILOGRAMO	MEXICO	$ 65.00	$ 9,230.00	$ 23,140.00
CHILE HABANERO	4	10	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 88.00	$ 220.00
CHILE JALAPEÑO	6	14	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 132.00	$ 308.00
CHILE LARGO O GÜERO	4	10	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 88.00	$ 220.00
CHILE POBLANO	170	425	KILOGRAMO	MEXICO	$ 33.00	$ 5,610.00	$ 14,025.00
CHILE SERRANO	152	380	KILOGRAMO	MEXICO	$ 35.00	$ 5,320.00	$ 13,300.00
CILANTRO	72	180	KILOGRAMO	MEXICO	$ 24.00	$ 1,728.00	$ 4,320.00
COL BLANCA	298	745	KILOGRAMO	MEXICO	$ 18.50	$ 5,513.00	$ 13,782.50
COL MORADA	33	84	KILOGRAMO	MEXICO	$ 15.00	$ 495.00	$ 1,260.00
COLIFLOR FRESCA	49	123	KILOGRAMO	MEXICO	$ 27.00	$ 1,323.00	$ 3,321.00
EJOTE	565	1412	KILOGRAMO	MEXICO	$ 38.00	$ 21,470.00	$ 53,656.00
ELOTE FRESCO ENTERO	289	722	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 6,358.00	$ 15,884.00
EPAZOTE	6	14	KILOGRAMO	MEXICO	$ 18.00	$ 108.00	$ 252.00
ESPINACA FRESCA	636	1591	KILOGRAMO	MEXICO	$ 27.00	$ 17,172.00	$ 42,957.00
GERMINADO DE ALFALFA	5	12	KILOGRAMO	MEXICO	$ 38.50	$ 192.50	$ 462.00
GERMINADO DE SOYA	5	12	KILOGRAMO	MEXICO	$ 38.50	$ 192.50	$ 462.00
HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	10	26	KILOGRAMO	MEXICO	$ 44.00	$ 440.00	$ 1,144.00
JITOMATE BOLA	1615	4038	KILOGRAMO	MEXICO	$ 31.00	$ 50,065.00	$ 125,178.00
JITOMATE GUAJE O GUAJITO	6560	16400	KILOGRAMO	MEXICO	$ 35.00	$ 229,600.00	$ 574,000.00
LAUREL	4	10	KILOGRAMO	MEXICO	$ 38.50	$ 154.00	$ 385.00
LECHUGA OREJONA	1122	2806	KILOGRAMO	MEXICO	$ 14.00	$ 15,708.00	$ 39,284.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

LECHUGA ROMANA	2068	5171	KILOGRAMO	MEXICO	$ 23.00	$ 47,564.00	$ 118,933.00
MEJORANA	5	12	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 110.00	$ 264.00
NOPAL	1024	2559	KILOGRAMO	MEXICO	$ 30.00	$ 30,720.00	$ 76,770.00
PAPA BLANCA	3725	9312	KILOGRAMO	MEXICO	$ 32.00	$ 119,200.00	$ 297,984.00
PEPINO	1468	3670	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 32,296.00	$ 80,740.00
PEREJIL	37	94	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 814.00	$ 2,068.00
PIMIENTO MORRON FRESCO	477	1192	KILOGRAMO	MEXICO	$ 50.00	$ 23,850.00	$ 59,600.00
PORO	59	148	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 1,298.00	$ 3,256.00
RABANO CHICO	4	11	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 88.00	$ 242.00
TOMATE VERDE	2420	6050	KILOGRAMO	MEXICO	$ 33.00	$ 79,860.00	$ 199,650.00
TOMILLO	2	6	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 44.00	$ 132.00
ZANAHORIA	6508	16269	KILOGRAMO	MEXICO	$ 28.00	$ 182,224.00	$ 455,532.00
						SUBTOTAL	$ 7,462,852.50
						IVA	
						TOTAL	$ 7,462,852.50



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 3 FRUTAS Y VERDURAS

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$7,462,852.50**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Siete millones cuatrocientos sesenta y dos mil ochocientos cincuenta y dos pesos 50/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 15



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PARTIDA 4 DERIVADOS LACTEOS

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	1143	2857	PIEZA	MEXICO	$ 89.04	$ 101,772.72	$ 254,387.28
QUESO AMERICANO REB 20 G. 180 G	612	1531	PAQUETE	MEXICO	$ 15.90	$ 9,730.80	$ 24,342.90
QUESO AÑEJO 500 G	46	114	PAQUETE	MEXICO	$ 72.08	$ 3,315.68	$ 8,217.12
QUESO CHIHUAHUA 500 G	7	18	PAQUETE	MEXICO	$ 72.08	$ 504.56	$ 1,297.44
QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS 300 G	18	45	PAQUETE	MEXICO	$ 60.42	$ 1,087.56	$ 2,718.90
QUESO FRESCO 1000 G	29	73	PAQUETE	MEXICO	$ 153.70	$ 4,457.30	$ 11,220.10
QUESO MANCHEGO 500 G	240	600	PAQUETE	MEXICO	$ 77.38	$ 18,571.20	$ 46,428.00
QUESO OAXACA 500 G	143	357	PAQUETE	MEXICO	$ 72.08	$ 10,307.44	$ 25,732.56
QUESO PANELA 1000 G	3134	7836	PAQUETE	MEXICO	$ 186.56	$ 584,679.04	$ 1,461,884.16
REQUESON SIN SAL 500 G	76	190	PAQUETE	MEXICO	$ 31.80	$ 2,416.80	$ 6,042.00
YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 900 ML	0	0	PIEZA	MEXICO	$ 48.76	$ -	$ -
YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 ML	269	672	PIEZA	MEXICO	$ 63.60	$ 17,108.40	$ 42,739.20
						SUBTOTAL	$ 1,885,009.66
						IVA	
						TOTAL	$ 1,885,009.66



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 4 DERIVADOS LACTEOS

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$1,885,009.66**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Un millón ochocientos ochenta y cinco mil nueve pesos 66/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 17



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PARTIDA 6 VARIOS

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
PAN BLANCO 60 G	37603	94008	PIEZA	MEXICO	$ 4.82	$ 181,359.27	$ 453,400.58
PAN BLANCO DE CAJA 23 REB	5976	14940	PIEZA	MEXICO	$ 55.95	$ 334,338.08	$ 835,845.19
PAN BOLLO 450 G. 8 PZ	534	1334	PIEZA	MEXICO	$ 50.16	$ 26,785.01	$ 66,912.37
PAN DE MUERTO 30 G	981	2454	PIEZA	MEXICO	$ 5.79	$ 5,677.64	$ 14,202.77
PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	29022	72555	PIEZA	MEXICO	$ 7.72	$ 223,956.97	$ 559,892.42
PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 45 G	4972	12429	PIEZA	MEXICO	$ 6.75	$ 33,571.94	$ 83,923.09
PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	68463	171157	PIEZA	MEXICO	$ 5.79	$ 396,236.46	$ 990,588.25
PAN INTEGRAL DE CAJA 23 REB	920	2300	PIEZA	MEXICO	$ 57.88	$ 53,245.92	$ 133,114.80
PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	163	409	PIEZA	MEXICO	$ 42.92	$ 6,996.73	$ 17,556.20
PAN MOLIDO 210 G	506	1264	PIEZA	MEXICO	$ 26.04	$ 13,178.37	$ 32,919.87
PAN TOSTADO DE CAJA 210 G 14 REB	86	216	PIEZA	MEXICO	$ 32.80	$ 2,820.49	$ 7,084.02
PASTEL	23	58	PIEZA	MEXICO	$ 57.88	$ 1,331.15	$ 3,356.81
ROSCA DE REYES	28	70	PIEZA	MEXICO	$ 241.15	$ 6,752.20	$ 16,880.50
TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/20 PZ)	1569	3923	PIEZA	MEXICO	$ 28.94	$ 45,403.72	$ 113,523.77
TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (560 G/ 22 PZ)	221	553	PIEZA	MEXICO	$ 11.58	$ 2,558.12	$ 6,401.09
TORTILLA DE MAIZ	3000	7500	PIEZA	MEXICO	$ 27.01	$ 81,026.40	$ 202,566.00
						SUBTOTAL	$ 3,538,167.75
						IVA	
						TOTAL	$ 3,538,167.75

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 6 VARIOS

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$3,538,167.75**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Tres millones quinientos treinta y ocho mil ciento sesenta y siete pesos 75/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 19



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PARTIDA 8 ABARROTES GUARDERIA

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA Envase de 900 ml de vidrio o plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del productoEs el producto obtenido de la semilla de cártamo (Carthamus trietorius, L.), sometido a un proceso de extracción	100	250	PIEZA	MEXICO	$ 93.28	$ 9,328.00	$ 23,320.00
ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA Por su alto costo, para uso excepcional en comedores y bajo estricta prescripción dietética para pacientes. Envase de 1000 ml, de lata, plástico o vidrio que no altere las propiedades físicas y químicas del produc	20	34	PIEZA	MEXICO	$ 265.85	$ 5,316.96	$ 9,038.83
ALUBIA 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, género Phaseolus, especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hasta que	35	84	PIEZA	MEXICO	$ 41.98	$ 1,469.16	$ 3,525.98
ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 60 + 5 g. 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	1220	3041	LATA	MEXICO	$ 22.39	$ 27,312.38	$ 68,079.48



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013



CARNICERÍA LA VERÓNICA

taras de plástico, que cada lata muestre etiqu							
AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA En bolsa de polietileno o bote de cartón de 1000 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 difere	35	84	PIEZA	MEXICO	$ 34.51	$ 1,207.98	$ 2,899.14
CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por gramos, en bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad de 1000 g, plástico o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Pertenece a la familia de las lauráce	1	3	KILOGRAMO	MEXICO	$ 391.78	$ 391.78	$ 1,175.33
CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA El consumo de champiñones enlatados sólo se debe dar cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica. Envasado: entero en lata de 800 g. Son vegetales carentes de clorofila, pertenece	100	250	LATA	MEXICO	$ 54.10	$ 5,410.24	$ 13,525.60
DULCE DE AMARANTO HOSPITAL Individual, por pieza de 30 g envuelto en papel celofán o bolsa de plástico. Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior. Su textura debe ser firme pero no dura. El dulce de amara	1300	3250	PIEZA	MEXICO	$ 11.19	$ 14,551.68	$ 36,379.20



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013



CARNICERÍA LA VERÓNICA

FRIJOL BAYO 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, género Phaseolus, especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hast	135	334	PIEZA	MEXICO	$ 44.77	$ 6,044.54	$ 14,954.65
FRIJOL NEGRO 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, género Phaseolus, especie vulgaris, que se encuentra dentro de la vaina y se extrae hast	20	42	PIEZA	MEXICO	$ 35.45	$ 708.93	$ 1,488.75
HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 1000 g. Leguminosa de la familia de las papilonadas, el pericarpio es liso brillante, grueso, de color amarillo ligeramente pardo, de forma arriñonada aplanada sus cotiledones son de color amaril	85	209	PIEZA	MEXICO	$ 73.69	$ 6,263.75	$ 15,401.46
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 eliminación de gran part	85	209	PIEZA	MEXICO	$ 18.66	$ 1,585.76	$ 3,899.10
GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 500 g. Es la semilla seca entera perteneciente a las leguminosas,	75	165	PIEZA	MEXICO	$ 35.45	$ 2,658.48	$ 5,848.66



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013



CARNICERÍA LA VERÓNICA

familia de las papilonáceas y subfamilia vicieas, de forma redondeada, con dos cotiledones de color amarillo ligeramente obscuro,							
JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA En lata o en tetrabrik de 1000 g.Es el producto proveniente de jitomates de la especie Licopersicum esculentum Mill maduros, lavados, molidos, tamizado, colado para la eliminación de la cascarilla, pedú	20	25	LATA	MEXICO	$ 29.85	$ 596.99	$ 746.24
LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de polietileno de 500 g. Leguminosa papilonada, semilla redonda aplanada de diámetro de hasta de 0.7 cm, su pericarpio es de color verdoso a café claro, con cotiledones de color amarillo, puede tener diferentes tama	100	250	PIEZA	MEXICO	$ 25.19	$ 2,518.56	$ 6,296.40
MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS En frasco de vidrio o de plástico, con capacidades de 1400 g. Es el producto obtenido por la emulsión cremosa, elaborado con un mínimo de 65% de aceite vegetal comestible, un mínimo de 6% de yema líquida de huevo fresco o su equivalente en sus diferentes formas, vinagre,	50	167	PIEZA	MEXICO	$ 180.03	$ 9,001.52	$ 30,065.08



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 500 G + 50 (FORMAS DE CODO MEDIANO) LOS PRINCIPALES COMPONENTES PARA LA ELABORACION DE PASTAS SON EL AGUA Y LA SEMOLA COMPUESTA POR LAS PROTEINAS (GLUTEN) Y ALMIDON. LA SEMOLA SE OBTIENE DE TRIGOS DUROS QUE SE FRAGMENTAN EN PARTICULAS GRANDES CON UN MAX. DE 14.5 PORCEN DE HUMEDAD Y LAS HARINAS DE TRIGOS BLANDOS QUE PUEDEN DAR SEMOLINAS UTILIZADAS COMO MATERIA PRIMA EN LA OBTENCION DE PASTAS. EL CONTENIDO DE AGUA QUE SE ADICIONA EN EL MOMENTO DEL AMASADO ES DE 18-25PORCEN CON RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS SECAS DANDO UNA MASA CON 30 – 32PORCEN DE HUMEDAD Y UN PRODUCTO TERMINADO CON 12.5PORCEN DE AGUA CON RESPECTO A LA MASA.	200	417	PIEZA	MEXICO	$ 17.72	$ 3,544.64	$ 7,390.57



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 500 G + 50 (FORMAS DE FIDEO) LOS PRINCIPALES COMPONENTES PARA LA ELABORACION DE PASTAS SON EL AGUA Y LA SEMOLA COMPUESTA POR LAS PROTEINAS (GLUTEN) Y ALMIDON. LA SEMOLA SE OBTIENE DE TRIGOS DUROS QUE SE FRAGMENTAN EN PARTICULAS GRANDES CON UN MAX. DE 14.5 PORCEN DE HUMEDAD Y LAS HARINAS DE TRIGOS BLANDOS QUE PUEDEN DAR SEMOLINAS UTILIZADAS COMO MATERIA PRIMA EN LA OBTENCION DE PASTAS. EL CONTENIDO DE AGUA QUE SE ADICIONA EN EL MOMENTO DEL AMASADO ES DE 18-25PORCEN CON RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS SECAS DANDO UNA MASA CON 30 - 32PORCEN DE HUMEDAD Y UN PRODUCTO TERMINADO CON 12.5PORCEN DE AGUA CON RESPECTO A LA MASA. LA BAJA HUMEDAD ES DESEABLE EN LA FABRICACION DE PASTA.	200	417	PIEZA	MEXICO	$ 17.72	$ 3,544.64	$ 7,390.57

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PASTAS INTEGRALES PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 500 G + 50 (FORMAS DE PLUMA) LOS PRINCIPALES COMPONENTES PARA LA ELABORACION DE PASTAS SON EL AGUA Y LA SEMOLA COMPUESTA POR LAS PROTEINAS (GLUTEN) Y ALMIDON. LA SEMOLA SE OBTIENE DE TRIGOS DUROS QUE SE FRACMENTAN EN PARTICULAS GRANDES CON UN MAX. DE 14.5 PORCEN DE HUMEDAD Y LAS HARINAS DE TRIGOS BLANDOS QUE PUEDEN DAR SEMOLINAS UTILIZADAS COMO MATERIA PRIMA EN LA OBTENCION DE PASTAS. EL CONTENIDO DE AGUA QUE SE ADICIONA EN EL MOMENTO DEL AMASADO ES DE 18-25PORCEN CON RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS SECAS DANDO UNA MASA CON 30 - 32PORCEN DE HUMEDAD Y UN PRODUCTO TERMINADO CON 12.5PORCEN DE AGUA CON RESPECTO A LA MASA. LA BAJA HUMEDAD ES DESEABLE EN LA FABRICACION DE PASTA.	200	417	PIEZA	MEXICO	$ 17.72	$ 3,544.64	$ 7,390.57
PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA Bolsa de celofán de 220 g + 20 (formas de ESPAGUETI) Los principales componentes para la elaboración de pastas son el agua y la sémola que está compuesta	200	417	PIEZA	MEXICO	$ 17.72	$ 3,544.64	$ 7,390.57

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 26



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

principalmente por las proteínas (gluten							
ARROZ INTEGRAL HOSPITAL En bolsa de polietileno d 1000 g.Es el grano maduro, sano y limpio de Oryza sativa, envuelto con una película constituida por 2 cáscaras duras unidas por los bordes, salvado, germen y cutícula o capa aleurónica del grano, de c	100	250	PIEZA	MEXICO	$ 58.77	$ 5,876.64	$ 14,691.60
SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad, de 1000 g; individual en sobre de 1g. Producto constituido básicamente por cloruro de sodio (Na Cl) que proviene exclusivame		250	PIEZA	MEXICO	$ 26.12	$ -	$ 6,529.60
UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA Para guarderías sólo se autoriza la variedad sin semillas. Vigilar su utilización por su alto costo.A granel, peso en kilogramos en bolsa plástica de polietileno de alta densidad transparente de cierre	10	21	KILOGRAMO	MEXICO	$ 57.83	$ 578.34	$ 1,214.51
						SUBTOTAL	$ 288,641.90
						IVA	
						TOTAL	$ 288,641.90



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 8 ABARROTES GUARDERIA

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$288,641.90**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Doscientos ochenta y ocho mil seiscientos cuarenta y un pesos 90/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 28



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PARTIDA 9 CARNES GUARDERIA

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 120 g + 5 g Fresco a granel en bistec aplanado separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cub	260	650	KILOGRAMO	MEXICO	$ 238.50	$ 62,010.00	$ 155,025.00
FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 120 g + 5 g Fresco a granel en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, con almohadilla absorbente en la parte in	260	650	KILOGRAMO	MEXICO	$ 206.70	$ 53,742.00	$ 134,355.00
HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA Peso por ración de 55 g ± 5 g. A granel por peso en kilogramos, con peso promedio por pieza de 55 – 65 g, en empaques de cartón o plástico transparente, preferentemente materiales biodegradables, con separaciones ind	520	1300	KILOGRAMO	MEXICO	$ 61.48	$ 31,969.60	$ 79,924.00
LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA Peso por ración de 120 g + 5 g.. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paq	300	750	KILOGRAMO	MEXICO	$ 133.56	$ 40,068.00	$ 100,170.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g + 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de	6000	1000	KILOGRAMO	MEXICO	$ 195.04	$ 1,170,240.00	$ 195,040.00
PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g + 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; Con almohadilla absorbente en la parte inferior de ch	100	250	KILOGRAMO	MEXICO	$ 153.70	$ 15,370.00	$ 38,425.00
PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. Por pieza de 200 g + 5 g. Fresco a granel en piezas, en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielos dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia. Cada p	200	334	KILOGRAMO	MEXICO	$ 78.44	$ 15,688.00	$ 26,198.96



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

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.	400	584	KILOGRAMO	MEXICO	$ 205.64	$ 82,256.00	$ 120,093.76
PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. Peso por ración de 90 g + 5 g. Fresco a granel en tiras, picada o molida; en bolsa de	600	834	KILOGRAMO	MEXICO	$ 190.80	$ 114,480.00	$ 159,127.20



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

plástico que facilite el pesaje en su recepción. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro							
						SUBTOTAL	$ 1,008,358.92
						IVA	
						TOTAL	$ 1,008,358.92



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 9 CARNES GUARDERIA

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$1,008,358.92**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Un millón ocho mil trescientos cincuenta y ocho pesos 92/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 33



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PARTIDA 10 FRUTAS Y VERDURAS GUARDERIA

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. *Es un fruto soldado (sincárpico), de la familia de las mirtáceas, del tipo de las bayas, carnoso, de forma redondeada, ligeramente periforme, de 5	500	1250	KILOGRAMO	MEXICO	$ 34.00	$ 17,000.00	$ 42,500.00
JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Botánicamente es una leguminosa, raíz tuberosa formada por uno o varios seudotubérculos, con forma de trompo de base aplanada y ápice obtuso, de div	100	250	KILOGRAMO	MEXICO	$ 23.00	$ 2,300.00	$ 5,750.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

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 PUDRICIÓN, 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	100	125	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 2,200.00	$ 2,750.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.							
MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico 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 diámet	100	250	KILOGRAMO	MEXICO	$ 32.00	$ 3,200.00	$ 8,000.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

MANGO ATAULFO 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	100	125	KILOGRAMO	MEXICO	$ 35.00	$ 3,500.00	$ 4,375.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

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.							
MANZANA RED DELICIOUS HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extrem	1000	1250	KILOGRAMO	MEXICO	$ 45.00	$ 45,000.00	$ 56,250.00
MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es un fruto sincárpico y carnoso de tipo pepónide. De forma esferoidal	1000	1875	KILOGRAMO	MEXICO	$ 33.00	$ 33,000.00	$ 61,875.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013



CARNICERÍA LA VERÓNICA

ligeramente alargada, de diámetro mayor de 13 a 17 cm, aromático, dulce							
NARANJA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto de la familia de las rutáceas, hesperidio de forma redonda, de 8 a 12 cm de diámetro, de consistencia suave; la cáscara tiene dos	500	750	KILOGRAMO	MEXICO	$ 23.00	$ 11,500.00	$ 17,250.00
PAPAYA ROJA. HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto tropical de la familia de las caricáceas, es de forma ovoide,	1000	1600	KILOGRAMO	MEXICO	$ 38.00	$ 38,000.00	$ 60,800.00
PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *El fruto es carnoso, de forma inconfundible. Su cáscara es lisa, de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente a	500	1042	KILOGRAMO	MEXICO	$ 52.00	$ 26,000.00	$ 54,184.00
PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto tropical de la familia de las bromeliáceas, la piña madura que pesa de 1.5 a 3 kg tiene una forma característica cilíndrica, alargada que termin	500	750	KILOGRAMO	MEXICO	$ 35.00	$ 17,500.00	$ 26,250.00
PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *Los frutos son bayas de forma alargada y característica, la fruta madura mide de 10 a 30 cm según la variedad, su cáscara de color amarillo	750	1044	KILOGRAMO	MEXICO	$ 28.00	$ 21,000.00	$ 29,232.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013



CARNICERÍA LA VERÓNICA

SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. "Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde obscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura	750	1250	KILOGRAMO	MEXICO	$ 23.00	$ 17,250.00	$ 28,750.00
ACALCA HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización.A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase sec	100	210	KILOGRAMO	MEXICO	$ 20.00	$ 2,000.00	$ 4,200.00
AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable perforada, cuando sean cantidades menores de 5 Kg. Caja de plástico con separadores de cartón corrugado (cuando sean cantidades mayores de 5 Kg.)	100	250	KILOGRAMO	MEXICO	$ 49.00	$ 4,900.00	$ 12,250.00
AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada. Bulbo de la planta herbácea perteneciente a la familia de las liliáceas, posee un sabor típico acre, su aroma es penetrante, sulfúreo, debido principalmente a	4	8	KILOGRAMO	MEXICO	$ 68.00	$ 272.00	$ 544.00
APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asu	50	84	KILOGRAMO	MEXICO	$ 26.00	$ 1,300.00	$ 2,184.00
BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de	30	45	KILOGRAMO	MEXICO	$ 18.00	$ 540.00	$ 810.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable							
BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización, en estado fresco; en el caso del brocóli congelado, sólo debe usarse cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica.Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas	200	334	KILOGRAMO	MEXICO	$ 28.00	$ 5,600.00	$ 9,352.00
CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.Es el fruto tierno (no maduro) de la planta de su mismo nombre; el fruto es una pepónide. Su epicarpio (cáscara) es blando y c	400	625	KILOGRAMO	MEXICO	$ 30.00	$ 12,000.00	$ 18,750.00
CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable e	100	220	KILOGRAMO	MEXICO	$ 30.00	$ 3,000.00	$ 6,600.00
CHAMPIÑON FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar técnicas de higienización en estado fresco..Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen	100	250	KILOGRAMO	MEXICO	$ 85.00	$ 8,500.00	$ 21,250.00
CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado.Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	400	625	KILOGRAMO	MEXICO	$ 30.00	$ 12,000.00	$ 18,750.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013



CARNICERÍA LA VERÓNICA

CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico y cajas de plástico o madera de tamaño adecuado; como chicharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con papel ega pack. Es una planta	75	104	KILOGRAMO	MEXICO	$ 65.00	$ 4,875.00	$ 6,760.00
COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización.A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la b	100	165	KILOGRAMO	MEXICO	$ 27.00	$ 2,700.00	$ 4,455.00
ELOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo I	100	220	KILOGRAMO	MEXICO	$ 38.00	$ 3,800.00	$ 8,360.00
ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. ¿Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegrad	500	834	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 11,000.00	$ 18,348.00
ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar medidas de higiene.A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior,	100	167	KILOGRAMO	MEXICO	$ 27.00	$ 2,700.00	$ 4,509.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso.Nota: en caso de que la bo	750	1375	KILOGRAMO	MEXICO	$ 35.00	$ 26,250.00	$ 48,125.00
NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienizaciónA granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bols	150	292	KILOGRAMO	MEXICO	$ 30.00	$ 4,500.00	$ 8,760.00
PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable,perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradab	500	834	KILOGRAMO	MEXICO	$ 32.00	$ 16,000.00	$ 26,688.00
PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable e	125	270	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 2,750.00	$ 5,940.00
PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Entrega en paquetes menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodeg	100	167	KILOGRAMO	MEXICO	$ 50.00	$ 5,000.00	$ 8,350.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

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.	250	416	KILOGRAMO	MEXICO	$ 32.00	$ 8,000.00	$ 13,312.00
PORO HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienización A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bols	50	80	KILOGRAMO	MEXICO	$ 22.00	$ 1,100.00	$ 1,760.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA Extremar su higienizaciónA granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en cas	250	415	KILOGRAMO	MEXICO	$ 33.00	$ 8,250.00	$ 13,695.00
ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.Es la raíz de una planta herbáceas de la familia de	300	542	KILOGRAMO	MEXICO	$ 28.00	$ 8,400.00	$ 15,176.00
						SUBTOTAL	$ 676,894.00
						IVA	
						TOTAL	$ 676,894.00

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 10 FRUTAS Y VERDURAS

GUARDERIA

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$676,894.00**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Seiscientos setenta y seis mil ochocientos noventa y cuatro pesos 00/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 46



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PARTIDA 11 DERIVADOS LACTEOS GUARDERIA

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA Envase de plástico o polietileno con sello hermético, de 900 ml, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensorial	88	220	PIEZA	MEXICO	$ 89.04	$ 7,835.52	$ 19,588.80
QUESO FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA Adquisición con marca reconocida y autorizada. Paquete de 450 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alca	100	250	PAQUETE	MEXICO	$ 74.20	$ 7,420.00	$ 18,550.00
QUESO OAXACA HOSPITAL Paquete de 500 g, envasado en empaque impermeable de preferencia al alto vacío para proteger sus características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coa	88	220	PAQUETE	MEXICO	$ 72.08	$ 6,343.04	$ 15,857.60
QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA De 500 g. Envasado en empaque impermeable (plástico o encerado) de preferencia al alto vacío, para proteger las características físicas, químicas y microbiológicas. Etiquetado conforme a los	75	165	PAQUETE	MEXICO	$ 77.38	$ 5,803.50	$ 12,767.70



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

criterios de calidad. E							
QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA Adquisición con marca reconocida y autorizada. Paquete de 1000 g envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad. Es el queso obtenido de la coagulación de la leche pasteurizada entera de vaca, libre de alc	200	334	PAQUETE	MEXICO	$ 186.56	$ 37,312.00	$ 62,311.04
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	75	125	PIEZA	MEXICO	$ 82.68	$ 6,201.00	$ 10,335.00

CARNICERÍA LA VERÓNICA

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 SELECCIÓN 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								



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA.							



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

YOGURT NATURAL DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA SIN AZUCAR HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 1 LITRO 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 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORE	100	250	PIEZA	MEXICO	$ 63.60	$ 6,360.00	$ 15,900.00

S, 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							



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

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.							
						SUBTOTAL	$ 155,310.14
						IVA	
						TOTAL	$ 155,310.14



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 11 DERIVADOS LACTEOS

GUARDERIA

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$155,310.14**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Ciento cincuenta y cinco mil trescientos diez pesos 14/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 54

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PARTIDA 12 LECHE GUARDERIA

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
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 térmico en una relación de tiempo y temperatura de	2000	3750	PAQUETE	MEXICO	$ 31.80	$ 63,600.00	$ 119,250.00
						SUBTOTAL	$ 119,250.00
						IVA	
						TOTAL	$ 119,250.00



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 12 LECHE GUARDERIA

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$119,250.00**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Ciento diecinueve mil doscientos cincuenta pesos 00/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 56



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

PARTIDA 13 VARIOS GUARDERIA

DESCRIPCION	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	UNIDAD MEDIDA	PROCEDENCIA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO
PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIAPor pieza de 30 + 3 g caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de texturaEs el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. Especificacione	100	220	PIEZA	MEXICO	$ 5.22	$ 521.52	$ 1,147.34
PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura.Producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, por la acción de leudan	10000	18750	PIEZA	MEXICO	$ 5.22	$ 52,152.00	$ 97,785.00
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 panificación, secada por calor, molida y empacada. Espec	88	125	PIEZA	MEXICO	$ 82.57	$ 7,266.51	$ 10,321.75
PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por 1 kilogramo, envuelto con tiras de cartón y papel. Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad del 18%	10	21	PIEZA	MEXICO	$ 52.15	$ 521.52	$ 1,095.19



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A granel por peso 1 kilogramo en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura.Es el producto elaborado con harina de trigo tipo pastel, amasada, moldeada y horneada. E	5	7	PIEZA	MEXICO	$ 217.30	$ 1,086.50	$ 1,521.10
TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA Envasada solamente cuando no exista disponibilidad en presentación a granelA granel por peso en gramos o empacada en bolsa de polietileno de 1000 g. Es el producto elaborado con harina de maíz nixtamalizado o con	500	1045	PIEZA	MEXICO	$ 24.34	$ 12,168.80	$ 25,432.79
						SUBTOTAL	$ 137,303.18
						IVA	
						TOTAL	$ 137,303.18



Número de Contrato: 050GYR032N13824-426-00 Registro SAI: D5M0013

CARNICERÍA LA VERÓNICA

30 DE DICIEMBRE 2024

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 13 VARIOS GUARDERIA

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL FORMATO SON UNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACION.

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$137,303.18**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Ciento treinta y siete mil trescientos tres pesos 18/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL PRESENTE ANEXO SON ÚNICAMENTE PARA FINES DE EVALUACIÓN ECONÓMICA.

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

Alegría # 211 col. El Encino tel. 915 51 31 luismromob2@gmail.com 59