SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:
RFC, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA,
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA
Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

CONTRATO **ABIERTO** PARA LA: **(**ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE **VÍVERES PARA HOSPITALES IMSSR)"** PARA CUBRIR NECESIDADES DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN A **SUMINISTRAR** EN EL **EJERCICIO 2026,** CON CARÁCTER **NACIONAL** QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, EN LO SUCESIVO **"EL INSTITUTO",** REPRESENTADO POR EL **DR. JOSÉ MIGUEL ÁNGEL VAN-DICK PUGA,** EN SU CARÁCTER DE TITULAR DEL **ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN** Y APODERADO LEGAL, Y POR LA OTRA, LA EMPRESA DENOMINADA **"ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V."** REPRESENTADA POR EL **C. ALVARO SANTIAGO CABRERA PICHARDO**, EN SU CARÁCTER DE **REPRESENTANTE LEGAL**, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES",** AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

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

I. **"EL INSTITUTO"** declara que:

I.1. Es un organismo 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 4 y 5 de la Ley del Seguro Social.

I.2. Está facultado para contratar los servicios necesarios, en términos de la legislación vigente, para la consecución de los fines para los que fue creado, de conformidad con el artículo 251, fracción IV, de la Ley del Seguro Social

I.3. Conforme a lo dispuesto su representante, el **Dr. José Miguel Ángel Van-Dick Puga**, en su carácter de **Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán**, cuenta con las facultades suficientes para suscribir el presente instrumento jurídico, de conformidad con lo establecido en los artículos 263, 264 fracciones IX y XVII y 286 H, de la Ley del Seguro Social; 5, 57 y 58 fracción XI de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, así como artículos 31 fracción III, 144 fracciones I y XXIII, 155 fracción XVI, en relación con el artículo 2, fracción IV, inciso a), del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social acreditando su personalidad mediante el testimonio de la Escritura Pública número 82,337 libro 1,736 de fecha 28 de Junio del 2023, otorgada ante la fe del Licenciado Ignacio Soto Sobreyra y Silva, Titular de la Notaría Pública Número 13, de la Ciudad de México, Inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados bajo el folio número 97-7-10072023-181256, de fecha 20 de julio del 2023, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 25, fracción IV, de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas, ni restringidas en forma alguna, es el servidor público que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.

I.4. De conformidad con los artículos 2, fracción III bis y 84, penúltimo párrafo del reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público suscribe el presente instrumento el **Dr. Enrique Gutiérrez González**; Coordinador de Prevención y Atención a la Salud, del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán con R.F.C [redacted], **designado** de conformidad con el documento de administrador de contrato que se integra en el **Anexo Cuatro (4)** del presente instrumento jurídico **para dar seguimiento y verificar** el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a **"EL PROVEEDOR"** para los efectos del presente contrato.

I.5. La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de Licitación Pública Nacional número **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, realizada al amparo de lo establecido en los artículos 1°, 4° y 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 1° de la Ley Federal de Austeridad Republicana y de conformidad con los artículos 35 fracción I, 36, 37, 39 fracción I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 68 y demás correlacionados con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (**LAASSP**), y los aplicables de su reglamento en concordancia con el Cuarto Transitorio de la Ley (**LAASSP**) y en términos del **acta de fallo**, del **22 de diciembre del 2025**, suscrita por el encargado de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, dependiente del Órgano de Operación Administrativa

Desconcentrada Regional Michoacán de "**EL INSTITUTO**", documento que se agrega en el **Anexo Tres (3)** del presente contrato.

I.6. El presupuesto definitivo a ejercer está sujeto a la aprobación del Presupuesto de Egresos de la Federación para el **Ejercicio Fiscal 2026** por parte de la H. Cámara de Diputados, por lo que el cumplimiento de las obligaciones del Instituto Mexicano del Seguro Social quedan sujetas para fines de ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con la que se cuente conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que para el **Ejercicio Fiscal 2026** que se apruebe por la H. Cámara de Diputados en términos de lo señalado en el artículo 42 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria sin responsabilidad alguna para el Instituto Mexicano del Seguro Social, en términos de lo señalado el artículo 8 del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social y en los numerales 7.3.8, 7.3.10, 7.3.10.1,7.3.10.2, 7.4.7 y 7.4.7.1 de la norma presupuestaria del IMSS, así como el artículo 7 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Lo anterior, de conformidad con el oficio número 09 9001/6b3000/6B30/2025/2861 de fecha 08 de octubre de 2025, en el cual, se informa que la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, emitió la autorización especial para que el Instituto Mexicano del Seguro Social convoque, adjudique y, en su caso, formalice contrataciones de los capítulos de servicios personales (prestaciones contractuales distintas de nómina), materiales y suministros, servicios generales y conservación, bienes muebles, inmuebles e intangibles (BMI) e inversión pública (IP), cuya vigencia iniciará en el año 2026, hasta por los montos considerados en el proyecto de decreto de Presupuesto de Egresos de la Federación para el mismo ejercicio fiscal

I.7. **"EL INSTITUTO"** cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante **Dictamen** de Disponibilidad Presupuestal Previo con cuenta número **51221001**, con **Folio 0000000036-2026**, de fecha 10 de octubre del 2025, autorizado por la Unidad de Operación Financiera del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán. **Anexo Uno (1)**.

I.8. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **N° IMS421231I45**.

I.9. Tiene establecido su domicilio en Avenida Francisco I. Madero Poniente N° 1200, Colonia Centro, C.P. 58000 en Morelia, Michoacán mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

II. **"EL PROVEEDOR"** declara que:

II.1. Es una persona **moral** legalmente constituida mediante escritura pública número **26,969** Volumen 529 de fecha 22 de octubre de 1999, otorgada ante la fe del Licenciado Alfredo Beltrán Santana, notario público titular número 14 de Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, denominada "**ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.**", cuyo objeto social es la compraventa, fabricación, producción, comisión consignación, distribución, representación, importación y exportación de toda clase de frutas, verduras, legumbres, vegetales, y víveres, entre otros, **Suministro de Víveres**, inscrita en el Registro Público de Comercio de la Ciudad de México, bajo el folio mercantil número 261,531 de fecha 13 de junio del 2000.

II.2. El **C. ALVARO SANTIAGO CABRERA PICHARDO**, en su carácter de **Representante Legal**, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada, como lo acredita con escritura pública número **33,007**, Libro 520 de fecha 08 de Mayo del 2018, otorgada ante la fe del Licenciado Pedro Bernardo Barrera Cristiani, notario público titular número 82 de la Ciudad de México, mismo que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.

II.3. Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

II.4. Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes **ADI991022KX2**

II.5. Acredita el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en términos de lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación vigente, incluyendo las de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores y las de Seguridad Social ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme a las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitidas por el SAT, INFONAVIT e IMSS, respectivamente.

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: CORREO ELECTRONICO Y TELEFONO QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

Manifiesta bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en los supuestos de los artículos 71 y 90 de la "**LAASSP**".

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** se encuentre en los supuestos señalados anteriormente, el contrato será nulo previa determinación de la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el artículo 19 de la "LAASSP".

Conforme a lo previsto en los artículos 87 de la **"LAASSP"** y 107 de su Reglamento, **"EL PROVEEDOR"**, en caso de auditorías, visitas o inspecciones que practique la Secretaría ante **"EL INSTITUTO"** y cualquier otra entidad fiscalizadora, deberá proporcionar la información relativa al presente contrato que en su momento se requiera, generada desde el procedimiento de adjudicación hasta la conclusión de la vigencia, a efecto de ser sujetos a fiscalización de los recursos de carácter federal.

II.6. Para efectos legales y de notificación relacionados con el presente contrato en términos de lo establecido en el artículo 49 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, señala como domicilio el ubicado en **Calle 4 Mz 5 Lt. 6 Colonia Ejido del Moral C.P. 09040 Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México** Teléfono [redacted] correos electrónicos: [redacted] Obligándose a recibir toda clase de documentos y/o notificaciones, incluso las de carácter personal mediante el correo manifestado, de conformidad con el artículo 35 Fracción II de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo; debiendo manifestar por escrito a **"EL INSTITUTO"** cualquier cambio de domicilio.

III. De "LAS PARTES":

III.1. Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, por lo que de común acuerdo se obligan de conformidad con las siguientes:

C L Á U S U L A S

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a **"EL INSTITUTO"** la: **(**ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE **VÍVERES PARA HOSPITALES IMSSR)"** PARA CUBRIR NECESIDADES DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN A **SUMINISTRAR** EN EL **EJERCICIO 2026**, en los términos y condiciones establecidos en la convocatoria, este contrato y sus anexos que forman parte integrante del mismo.

Anexo Uno (1)	"Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo"
Anexo Dos (2)	"Anexo Técnico, Términos y Condiciones"
Anexo Tres (3)	"Propuesta Económica de **"EL PROVEEDOR",** Acta de Fallo"
Anexo Cuatro (4)	"Documento de designación del Administrador del Contrato"
Anexo Cinco (5)	"Formato para Póliza de Fianza de Cumplimiento de Contrato"

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO

"EL INSTITUTO" pagará a **"EL PROVEEDOR"** como contraprestación por los servicios objeto de este contrato, la cantidad **mínima** de **$13´058,066.80 (TRECE MILLONES CINCUENTA Y OCHO MIL SESENTA Y SEIS PESOS 80/100 M.N.),** servicio exento de impuesto al valor agregado (I.V.A.) conforme al artículo 2ª inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado.

Y un monto **máximo** de **$32´645,167.00 (TREINTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CIENTO SESENTA Y SIETE PESOS 00/100 M.N.),** servicio exento de impuesto al valor agregado (I.V.A.) conforme al artículo 2ª inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado**.**

No obstante que el presente servicio esté exento de I.V.A. "**EL INSTITUTO"** reconoce y hace la observación y aclaración que en la adquisición de víveres algunos productos si pueden ser susceptibles de causar el Impuesto al

Valor Agregado (I.V.A.) y/o en su caso el impuesto especial sobre producción y servicios (I.E.P.S.). mismos que están marcados e identificados en el fallo y propuesta económica del proveedor integrada en el **Anexo Tres (3).**

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional **(PESOS MEXICANOS)** hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la: **(**ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE **VÍVERES PARA HOSPITALES IMSSR)"** PARA CUBRIR NECESIDADES DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN A **SUMINISTRAR** EN EL **EJERCICIO 2026,** por lo que **"EL PROVEEDOR"** no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA. ANTICIPO.

Para el presente contrato **"EL INSTITUTO"** no otorgará anticipo a **"EL PROVEEDOR"**

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

"EL INSTITUTO" se obliga a pagar a **"EL PROVEEDOR",** conforme al contrato respectivo, en moneda nacional, sin que estos rebasen los **17 (diecisiete)** días hábiles posteriores a la entrega de la documentación susceptible de pago, de conformidad al "*procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos*", en el Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, sita en Av. Francisco I. Madero Poniente, N° 1200, Col. Centro, C.P. 58000 Morelia, Michoacán, en horario de 08:00 a 13:00 horas de lunes a viernes.

a) Presentación impresa del comprobante fiscal digital (CFDI), que reúna los requisitos fiscales respectivos, con las especificaciones normadas por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), a nombre del **"**Instituto Mexicano del Seguro Social", con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231I45, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma número 476, Colonia Juárez, Código Postal 06600, Alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México, en la que se indique: número de proveedor, número de contrato, firmadas de conformidad al anexo 2 "cuentas contables" del *procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentado para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos*, (http://172.24.81.105/Anexo2/consulta_de_anexo_3list.php?cmd=search&t=consulta_de_anexo_3&psearchtype=.); así como la opinion de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente, mismos que deberán ser entregados en el Departamento de Trámite y Erogaciones ubicado en Av. Francisco I. Madero Poniente, N°1200, Colonia Centro, C.P. 58000 Morelia, Michoacán, en horario de 08:00 a 13:00 horas (de lunes a viernes en días hábiles).

b) Durante la vigencia del contrato, **"EL PROVEEDOR"** o contratista queda obligado a entregar a **"EL INSTITUTO"**, junto con el CFDI de cobro respectiva la opinion de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente misma que deberá ser vigente y positiva.

Para la validación de dichos comprobantes el proveedor deberá cargar en internet, a través del portal de servicios a proveedores de la página del IMSS el archivo en formato XML. La validez de los mismos, será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

En caso de que el **"EL PROVEEDOR"** presente su CFDI con errores o deficiencias, conforme a lo previsto en el artículo 90 del reglamento de la LAASSP, el instituto dentro de los 3 días hábiles siguientes a la recepción, indicará por escrito al proveedor las deficiencias que se deberán corregir.

Cuando **"EL PROVEEDOR"** opte por pago en parcialidades o diferido para cada uno de los pagos que efectivamente reciba, de acuerdo con esta cláusula, deberá de expedir a nombre de **"EL INSTITUTO"** el "CFDI con complemento para la recepción de pagos", también denominado "recibo electrónico de pago", el cual elaborará dentro de los plazos establecidos por las disposiciones fiscales vigentes y lo cargará en el portal de servicios a proveedores de la página de **"EL INSTITUTO".**

"EL PROVEEDOR" acepta que **"EL INSTITUTO"** efectué el pago de los bienes suministrados, a través del esquema de transferencia electrónica que el IMSS tiene en operación, con las instituciones bancarias siguientes: Banamex, Banorte, Scotiabank, Santander, BBVA Bancomer, HSBC, Afirme y Banco Azteca, para tal efecto deberá realizar el trámite en el Departamento de la Tesorería del OOAD Regional Michoacán sitio en Av. Francisco I. Madero Pte. No. 1200 Colonia Centro C.P. 58000 Morelia, Michoacán en horario de 9:00 a las 15:00 horas de lunes a viernes, en días hábiles.

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

"EL PROVEEDOR" manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación del suministro de los bienes, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato

Asimismo **"EL INSTITUTO"** aceptará del proveedor, que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 b, de la del seguro social.

"EL PROVEEDOR" que celebre contratos de cesión de derechos de cobro, deberá notificarlo por escrito a **"EL INSTITUTO"**, con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente una copia de los contra-recibos cuyo importe se cede, además de los documentos sustantivos de dicha cesión. El mismo procedimiento aplicará en el caso de que **"EL PROVEEDOR"** celebre cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al programa de cadenas productivas de nacional financiera, S.N.C., institución de banca de desarrollo.

"EL 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 del suministro de los bienes recibidos quedará condicionado al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales y, en su caso, deductivas.

Para el caso que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 73, párrafo tercero, de la **"LAASSP"**.

Para cualquier duda o aclaración referente a la consulta de opinión cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, puede solicitar informes a la siguiente dirección de correo electrónico constancia32d.aclara@imss.gob.mx

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

La entrega de los bienes se realizará conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **"EL INSTITUTO"** en los **Anexos Técnico, Términos y Condiciones** que se integran en el **Anexo Dos (2)** del presente contrato, los cuales forman parte del presente contrato.

Los bienes serán entregados en los domicilios señalados en el **Anexo Términos y Condiciones** y fechas establecidas en el mismo. **Anexo Dos (2)** del presente contrato.

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 **3 dias** 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**.

MECANISMOS DE COMPROBACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES CONTRATADOS Y EFECTIVAMENTE PRESTADOS, ASÍ COMO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS REQUISICIONES DE CADA ENTREGABLE.

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes de consumo, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el jefe del Departamento de Nutrición y Dietética y/o el responsable del servicio, en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes de consumo, conforme a la orden de compra.

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).
Se anexa nd-30 formato aplicado por Ntta de almacén de víveres y/o el responsable del servicio.

SEXTA. VIGENCIA

"LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será del **01 de enero del 2026 y hasta el 31 de diciembre del 2026**.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" están de acuerdo que **"EL INSTITUTO"** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o en la cantidad de los bienes, de conformidad con el artículo 74 de la **"LAASSP"**, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

"EL INSTITUTO", podrá ampliar la vigencia del presente instrumento, siempre y cuando, no implique incremento del monto contratado o de la cantidad de bienes, siendo necesario que se obtenga el previo consentimiento de **"EL PROVEEDOR"**.

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, la cual se constituirá de conformidad al **Anexo Términos y Condiciones** que se integra en el **Anexo Dos (2)** del presente contrato, el cual forma parte del presente contrato.

NOVENA. GARANTÍA(S)

A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 69, fracción II, 70, fracción II (entidades), de la **"LAASSP";** 85, fracción III, y 103 de su Reglamento **"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía **Divisible*** por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato; 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 por ciento)** del monto total del contrato, sin incluir el IVA.

Dicha fianza deberá ser entregada a **"EL INSTITUTO"**, a más tardar dentro de los 10 días naturales posteriores a la firma del presente contrato.

"EL PROVEEDOR" queda obligado a entregar a **"EL INSTITUTO"** la póliza de fianza antes señalada, en la Oficina de Contratos, dependiente de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento de la Delegación Regional Michoacán, ubicada en Calle Manuel Pérez Coronado N° 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Infonavit Camelinas, C.P. 58,290, Morelia, Michoacán, apegándose al formato que para tal efecto proporcione la referida oficina. **Anexo Cinco (5)**

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de cumplimiento se podrá realizar de manera electrónica.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** incumpla con la entrega de la garantía en el plazo establecido, **"EL INSTITUTO"** podrá rescindir el contrato y dará vista al Órgano Interno de Control para que proceda en el ámbito de sus facultades.

La garantía de cumplimiento no será considerada como una limitante de responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"**, derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el presente instrumento jurídico, y no impedirá que **"EL INSTITUTO"** reclame la indemnización por cualquier incumplimiento que pueda exceder el valor de la garantía de cumplimiento.

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar a **"EL INSTITUTO",** dentro de los diez días naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 91, del Reglamento de la **"LAASSP"**, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

Cuando la contratación abarque más de un ejercicio fiscal, la garantía de cumplimiento del contrato podrá ser por el porcentaje que corresponda del monto total por erogar en el ejercicio fiscal de que se trate, y deberá ser renovada por **"EL PROVEEDOR"** cada ejercicio fiscal por el monto que se ejercerá en el mismo, la cual deberá presentarse a **"EL INSTITUTO"** a más tardar dentro de los primeros diez días naturales del ejercicio fiscal que corresponda.

Una vez cumplidas las obligaciones a satisfacción, el servidor público facultado por **"EL INSTITUTO"** procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales y dará inicio a los trámites para la cancelación de la garantía de cumplimiento de contrato, lo que comunicará a **"EL PROVEEDOR".**

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR", se obliga a:

- **a)** Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
- **b)** Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- **c)** Realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen, cuando se trate de bienes de procedencia extranjera.
- **d)** Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- **e)** Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **"LAASSP"**.
- **f)** **"EL PROVEEDOR"** deberá incorporarse al Registro de Proveedores para la Integridad ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (**REPIIMSS**) en un periodo no mayor a 30 (treinta) días naturales posteriores a la formalización del presente contrato. La no integración al **REPIIMSS** en el periodo establecido, será considerado como un incumplimiento contractual con las consecuencias que establece la normatividad aplicable.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO"

"EL INSTITUTO", se obliga a:

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:
RFC, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA,
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA
Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

a) Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo en los términos convenidos, el suministro de bienes objeto del contrato.

b) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.

c) Extender a **"EL PROVEEDOR",** por conducto del servidor público facultado, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

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

"EL INSTITUTO" designa como Administrador(es) del presente contrato al **Dr. Enrique Gutiérrez González**; Coordinador de Prevención y Atención a la Salud del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán, con R.F.C. [redacted] quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

Los bienes se tendrán por recibidos previa revisión del administrador del presente contrato, la cual consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones establecidas y en su caso en los anexos respectivos, así como las contenidas en la propuesta técnica.

"EL INSTITUTO", a través del administrador del contrato, rechazará los bienes que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos, obligándose **"EL PROVEEDOR"** en este supuesto, a entregarlos nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para **"EL INSTITUTO",** sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

"EL INSTITUTO", a través del administrador del contrato, podrá aceptar los bienes que incumplan de manera parcial o deficiente las especificaciones establecidas en este contrato y en los anexos respectivos, sin perjuicio de la aplicación de las deducciones al pago que procedan, y reposición de los bienes, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES

"EL INSTITUTO" aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra **"EL PROVEEDOR"** conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus anexos respectivos, las cuales se calcularán por el **1% (uno por ciento)** según sea el caso sobre el monto de los bienes, conforme a lo establecido en **Términos y Condiciones** que se integran en el **Anexo Dos (2)** del presente contrato, proporcionados en forma parcial o deficiente. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que **"EL PROVEEDOR"** presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

De no existir pagos pendientes, se requerirá a **"EL PROVEEDOR"** que realice el pago de la deductiva a través del esquema e5cinco Pago Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos (DPA´s), a favor de la Tesorería de la Federación, o de la Entidad. En caso de negativa se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

Las deducciones económicas se aplicarán sobre la cantidad indicada sin incluir impuestos.

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de **"EL INSTITUTO",** cuyá notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los **5 días** posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES

En caso que **"EL PROVEEDOR"** incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la entrega de los bienes, objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el **Anexo Dos (2)**, de los **términos y condiciones** que forma parte integral del presente contrato, **"EL INSTITUTO"** por conducto del administrador del contrato aplicará la pena convencional equivalente al **1% (uno por ciento)**, por cada día de atraso sobre la parte de los bienes no entregados, de conformidad con este instrumento legal y sus respectivos anexos.

El Administrador determinará el cálculo de la pena convencional, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los **5 días** posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

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.

Cuando **"EL PROVEEDOR"** quede exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, en los supuestos previsto en la **"LAASSP"**, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar será del 20% (veinte por ciento) del monto de los bienes adquiridos fuera de la fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el tercer párrafo del artículo 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

"EL PROVEEDOR" se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones.

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.*

"EL PROVEEDOR" se obliga a contratar una póliza de seguro por su cuenta y a su costa, expedida por una Institución Nacional de Seguros, debidamente autorizada, en la cual se incluya la cobertura de responsabilidad civil, que ampare los daños y perjuicios y que ocasione a los bienes y personal de **"EL INSTITUTO"**, así como, los que cause a terceros en sus bienes o personas, con motivo de la prestación del servicio materia del presente contrato.

La póliza deberá contener las coberturas señaladas en el **Anexo Términos y Condiciones**, que se agregan en el **Anexo Dos (2)** del presente contrato

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 Términos y Condiciones** que se integran en el **Anexo Dos (2)** del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

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

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"**.

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

"EL PROVEEDOR" será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, por lo que, se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros.

De presentarse alguna reclamación en contra de **"EL INSTITUTO"**, por cualquiera de las causas antes mencionadas, **"EL PROVEEDOR"**, se obliga a salvaguardar los derechos e intereses de **"EL INSTITUTO"** de cualquier controversia, liberándola de toda responsabilidad de carácter civil, penal, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole, sacándola en paz y a salvo.

En caso de que **"EL INSTITUTO"** tuviese que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a reembolsar de manera inmediata los recursos erogados por aquella.

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

"LAS PARTES" acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratarán de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en la Ley General y Federal, respectivamente, de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados y demás legislación aplicable.

Para el tratamiento de los datos personales que **"LAS PARTES"** recaben con motivo de la celebración del presente contrato, deberá de realizarse con base en lo previsto en los Avisos de Privacidad respectivos.

Por tal motivo, **"EL PROVEEDOR"** asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.
Asimismo **"EL PROVEEDOR"** deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a la Confidencialidad de la información del presente Contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de suministrar los bienes originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a la **"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 Anticorrupción y Buen Gobierno, 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 al **"EL PROVEEDOR"** hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen fundado y motivado, en el que se precisarán las razones o causas que dieron origen a la misma y pagará a **"EL PROVEEDOR"** la parte proporcional de los bienes suministrados, así como los gastos no recuperables en que haya incurrido, previa solicitud por escrito, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato, limitándose según corresponda a los conceptos establecidos en la fracción I, del artículo 102 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.

"EL INSTITUTO" podrá iniciar en cualquier momento el procedimiento de rescisión, cuando **"EL PROVEEDOR"** incurra en alguna de las siguientes causales:

a) Contravenir los términos pactados para el suministro de los bienes establecidos en el presente contrato;
b) Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual;
c) Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO"**;
d) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del presente contrato;
e) Omitir suministrar los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos;
f) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen;
g) Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio;
h) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
i) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo;
j) Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato;
k) Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones;
l) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización 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;
m) Impedir el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO";**
n) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"EL INSTITUTO",** cuando sea extranjero, y
o) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, **"EL INSTITUTO"** comunicará por escrito a **"EL PROVEEDOR"** el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la notificación, exponga lo que a su derecho convenga y aporte en su caso las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido dicho término **"EL INSTITUTO"**, en un plazo de 15 (quince) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**, determinará de manera 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 74 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 PROVEEDOR"** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 73, 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"**.

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.

Para el caso que, con posterioridad a la conclusión del presente contrato, **"EL INSTITUTO"** reciba una demanda laboral por parte de los trabajadores de **"EL PROVEEDOR"**, en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a **"EL INSTITUTO"**, **"EL PROVEEDOR"** queda obligado a dar cumplimiento a lo establecido en la presente cláusula.

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

"LAS PARTES" convienen que, en caso de discrepancia entre la convocatoria a la licitación pública, la invitación a cuando menos tres personas, o la solicitud de cotización y el modelo de contrato, prevalecerá lo establecido en la convocatoria, invitación o solicitud respectiva, de conformidad con el artículo 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 109, 111 y 112 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

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:
RFC, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA,
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA
Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

extrajudicial, emplazamiento, requerimiento o diligencia que en dichos domicilios se practique, será enteramente válida, al tenor de lo dispuesto en el Título Tercero del Código Civil Federal.

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

"LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para el suministro de bienes objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus Anexos que forman parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; al Código Civil Federal; a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; al Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN.

"LAS PARTES" convienen que, para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para lo no previsto en el mismo, se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales con sede en la Ciudad de **Morelia, Michoacán**, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

FIRMANTES O SUSCRIPCION

Por lo anterior expuesto, **"EL INSTITUTO"** y **"EL PROVEEDOR"**, manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman electrónicamente en las fechas especificadas en cada firma electrónica.

POR:
"EL INSTITUTO"

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
DR. JOSÉ MIGUEL ÁNGEL VAN-DICK PUGA **Apoderado Legal**	Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán	[redacted]
NOMBRE	**CARGO**	**R.F.C.**
DR. ENRIQUE GUTIÉRREZ GONZÁLEZ **Administrador del Contrato**	Coordinador de Prevención y Atención a la Salud	[redacted]

POR:
"EL PROVEEDOR"

NOMBRE	R.F.C.
ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.	ADI991022KX2

Cadena original:

[redacted]

Firmante: ENRIQUE GUTIERREZ GONZALEZ
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 14/01/2026 17:00

Certificado:

[redacted]

Firma:

HFld/JvZCfHO5Eghc945A8MLVCL3iaq80ZeWQHIKFKS8D1Csm52xSALdtIIWSAxH8dxNiW5yaPMGHGsHMchDqaSXHZTsaovcZaOK8JYpBqfG+ZkTquQ4C7xgqTRSz7PfwP8fqph/GKO28nTjAVFq+MNAM++NcxMs
OGvIYgPjLpT+u+bRFLFET1QLAUf9KBz+JIsdLaGzS0+wbays+NvbMM2644izKjLN6IUyJkOPBwu0wWCkmTVULSit/GtLXsYsFLSbwYKdTj6Jcvjh4bCAzg5U1uG1N2Tizs2nluy564tDbkrnGkGHSdLwaMZNjrrX
HX5t2cPasSfmNF40MzY8ug==

Firmante: JOSE MIGUEL ANGEL VAN DICK PUGA
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 14/01/2026 17:13

Certificado:

[redacted]

Firma:

gbcke/XEH+bgn36Uf12/LL13IHOuo9k7Cp7rHNNdrH3eSfTECLBsrvR6dX72aiF/rdofL718zEWDH62FYIdid+1uBq+tglnLv3NTMj2lDE9kVC9aaXcFA8jGX+bvAYCKgev4xIPcSXSfQfIbadgYdCrPXINAfPxe
Iav54m2VuC/qrID5KT30AZbvW0+D93IIhfAu7yzh7tnHGNdMGmVk3/rvbP6pwKPju35IdBfSShJePlvDmb1Cq1U5jwNvVQR4efQqL5r3oEGP1vYKrLJhluKtMiWk3sTfSSIOXFUb1o+dB+AHBRTbTfn9dM1ySuMD
AxDK9a4zbahOYBIWa2YI/Q==

Firmante: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES SA DE CV
RFC: ADI991022KX2
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 14/01/2026 18:53

Certificado:

[redacted]

Firma:

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: NOMBRES, CODIGOS/SEL
FIRMAS, CADENAS DIGITALES, QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIF
PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS
115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marz

Contrato: 050GYR033N15525-236-00

oT43xzy6Ts14rO7f3J3T9PRBqDeQdxENh23BIKncvZVSWK3oieDTj9+NIfOH1wvXlG0qq1HlphbbVCOkYYvFAk/sbWfUJIyTTCEhHaV3IeP2urObwK6msvnHbJ8K5f4rq7PtyS5jkebxoclFrdQxtxfk5gZlgB6+
qT+Q4Gy73d31tR9/grgG4ec28nspFfXJ0YT5g6qx69LD+qrzqlsezgw8WW8hTy6c5KB99u2mkNBXUQzZE8AuUpLWFC/R/AZhUvUiDnxpHRbRtEA1BO/xPAV3CRjyJv7Zieac02Fp3w9712xIh+qQsSdZJ11hptqg
ZMFmdhbAxAn+VFOkoqmPgg==

Anexo Uno (1)

“Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo”

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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

FOLIO: 0000000036-2026

[ ] Dictamen de Inversión
[X] Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante:	17	Michoacan
	179001	Oficina del OOAD MICHOACAN
	250100	Coordinacion de Soporte Médico
Concepto:	MEDICO 1337 Oficio 1363 de fecha 09-octubre-2025 Licitación 2026	
Fecha Elaboración:	10/10/2025	

Total Comprometido (en pesos): $ 35,665,167.00
Cuenta: 51221001 VIVERES Unidad de Información: 170102 Centro de Costos: 200209
COG 2210201

COMPROMETIDO MENSUAL (en miles de pesos):

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
35,665.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

DISPONIBLE (en miles de pesos):

0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

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

ATENTAMENTE

MICHOACAN

CRUZ HURTADO CARLOS IVAN

DIA	MES	AÑO

DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No. _____

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS) : $ _____ .00

SE EMITE SUJETO A LAS CIFRAS DEFINITIVAS QUE APRUEBE LA H. CÁMARA DE DIPUTADOS PARA EL IMSS, RAZÓN POR LA CUAL EL IMPORTE DEBERÁ RATIFICARSE UNA VEZ QUE SE TENGA EL PRESUPUESTO APROBADO PARA EL EJERCICIO 2026.

Clave: 6170-009-001

UN: IMSSR **NRO DICTAMEN:** 0000000036-2026 **FECHA DICTAMEN:** 10/10/2025

Nro Linea	Cuenta Contable	Centro de Costo	Unidad de Explotacion	Unidad de Informacion	Proyecto	COG/CRI	Clasific. Tipo Gasto	Programa Presupuesto	Fecha de Presupuesto	Importe Original	Importe Definitivo
1	51221001	200209	17	170101	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	3,386,781.00	3,386,781.00
2	51221001	200209	17	170102	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	3,496,030.00	3,496,030.00
3	51221001	200209	17	170103	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	4,479,290.00	4,479,290.00
4	51221001	200209	17	170104	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	3,277,530.00	3,277,530.00
5	51221001	200209	17	170202	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	2,348,631.00	2,348,631.00
6	51221001	200209	17	170203	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	3,277,530.00	3,277,530.00
7	51221001	200209	17	170401	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	1,067,267.00	1,067,267.00
8	51221001	200209	17	170402	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	1,305,805.00	1,305,805.00
9	51221001	200209	17	170403	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	838,789.00	838,789.00
10	51221001	200209	17	170502	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	9,449,515.00	9,449,515.00
11	51221001	200209	17	170701	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	1,201,761.00	1,201,761.00
12	51221001	200209	17	172201	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	251,277.00	251,277.00
13	51221001	200209	17	172202	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	343,408.00	343,408.00
14	51221001	200209	17	172203	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	109,251.00	109,251.00
15	51221001	200209	17	172204	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	164,161.00	164,161.00
16	51221001	200209	17	172205	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	164,969.00	164,969.00
17	51221001	200209	17	172206	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	139,566.00	139,566.00
18	51221001	200209	17	172207	N/A	2210201	23204	E031	01/01/2026	363,606.00	363,606.00
TOTALES										35,665,167.00	35,665,167.00

Anexo Dos (2)

“Anexo Técnico, Términos y Condiciones”

ANEXO TÉCNICO

a) Descripción amplia y detallada de los bienes de consumo o servicios solicitados, características, especificaciones técnicas, unidad de medida, y en su caso equipos, consumibles y accesorios asociados a la contratación de los bienes de consumo requeridos, cantidades por partida, indicando en todos los casos las correspondientes claves SAI, PREI Millenium (en el caso de bienes terapéuticos se debe indicar la clave del CBI de Insumos para la Salud; en caso de bienes de consumo, la clave del CGA; y para Servicios Médicos Integrales, la clave del CSMI) En todo caso, los bienes de consumo y servicios materia del requerimiento, deben incluir la clave CUCOP que le corresponda.

NÚMERO DE PARTIDA	NÚMERO DE RENGLON	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
1	1	22100061	480101010000	480	101	0100	00	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. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.
	2	22100061	480101020000	480	101	0200	00	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



ANEXO TÉCNICO

									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.
		3	22100061	480101030000	480	101	0300	00	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 120 G	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS. ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CAÑA, TAPA DE LA RODILLA, HUESO DE LA PIERNA Y HUESO ACHE. ES SEPARADA DEL LOMO CORTANDO ENTRE LA SEGUNDA Y LA TERCERA VERTEBRA SACRA PARALELA AL ANGULO DE ARTICULACION DE LA RODILLA. EN LA PIERNA DESHUESADA SE ELIMINA LA PATA, EL HUESO DE LA COLA, EL FLANCO Y LA PIEL, QUITANDO EL EXCESO DE GRASA SUPERFICIAL. LA CALIDAD DE LA PIERNA ESTA EN RELACION CON EL PESO QUE DEBE SER INFERIOR A 9 KG, YA QUE LAS DE UN PESO MAYOR PROVIENEN DE CERDOS MADUROS, GENERALMENTE HEMBRAS Y SON CASI SIEMPRE MAS OSCURAS, DE TEXTURA MAS GRUESA Y MENOS TIERNAS QUE LAS MAS PEQUEÑAS. UNA PIERNA DE BUENA CALIDAD ADEMAS DE LA CLASIFICACION POR PESO, DEBE TENER MINIMAS CANTIDADES DE GRASA Y DE TEJIDO CONJUNTIVO. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE



ANEXO TÉCNICO

								OLOR SUAVE CARACTERISTICO.
	4	22100061	480101030001	480	101	0300	01	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 90 G	PIERNA CERDO ENTERA S/HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 90 G ±20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS. ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CAÑA, TAPA DE LA RODILLA, HUESO DE LA PIERNA Y HUESO ACHE. ES SEPARADA DEL LOMO CORTANDO ENTRE LA SEGUNDA Y LA TERCERA VERTEBRA SACRA PARALELA AL ANGULO DE ARTICULACION DE LA RODILLA. EN LA PIERNA DESHUESADA SE ELIMINA LA PATA, EL HUESO DE LA COLA, EL FLANCO Y LA PIEL, QUITANDO EL EXCESO DE GRASA SUPERFICIAL. LA CALIDAD DE LA PIERNA ESTA EN RELACION CON EL PESO QUE DEBE SER INFERIOR A 9 KG, YA QUE LAS DE UN PESO MAYOR PROVIENEN DE CERDOS MADUROS, GENERALMENTE HEMBRAS Y SON CASI SIEMPRE MAS OSCURAS, DE TEXTURA MAS GRUESA Y MENOS TIERNAS QUE LAS MAS PEQUEÑAS. UNA PIERNA DE BUENA CALIDAD ADEMAS DE LA CLASIFICACION POR PESO, DEBE TENER MINIMAS CANTIDADES DE GRASA Y DE TEJIDO CONJUNTIVO. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.
	5	22100061	480101030100	480	101	0301	00	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



ANEXO TÉCNICO

									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.
	6	22100061	480101030101	480	101	0301	01	PIERNA CERDO TROZO 90 G	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 90 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.
	7	22100061	480101030200	480	101	0302	00	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 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.
		8	22100354	480103030004	480	103	0300	04	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



ANEXO TÉCNICO

									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.
		9	22100354	480103030002	480	103	0300	05	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G, C/U +3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI-NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS



ANEXO TÉCNICO

								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.
	10	22100071	480103040001	480	103	0400	01	MORTADELA REB. 30 G. PAQ. 500 G	MORTADELA REBANADA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 GLA 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.
	11	22100380	480103070001	480	103	0700	01	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 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.





ANEXO TÉCNICO

		12	23800021	480104020000	480	104	0200	00	CALAMAR	CALAMAR FRESCO HOSPITAL PAQUETE DE 1 KG EN FRESCO A GRANEL CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EN BOLSA DE PLASTICO, TRANSPORTADA ENTRE HIELO, DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO NETO, CONTENIDO NETO EN KG, GRAMAJE POR RACION, LEYENDA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. ESTIQUETA DE CONTENIDO NUTRIMENTAL.VEHHICULOS CON DOCUMENTOS EN REGLA ADEMAS DE CONTAR CON DOCUMENTOS QUE ESPECIFIQUEN PROCEDIMIENTOS, PROGRAMAS DE LIMPIEZA, FRECUENCIAS Y REGISTROS DE RECEPCION, PRODUCTO Y TEMPERATURA), EL CODUCTOR DE LA UNIDAD DEBERA TENER BUENA PRESENTACION, UNIFORME LIMPIO Y DE COLOR CLARO, QUE REALISE LAS MEDIDAS HIGIETICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS (COLOCACION CORRECTA DE CUBRECABELLO, CUBREBOCAS, GUANTES PARA EL CONTEO DE ALIMENTOS POR RACION EVITANDO LA CONTAMINACION CRUZADA) Y QUE CUMPLA CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PARA EVITAR LA PROPAGACION DE COVID-19. UNIDAD SIN PLAGAS, LIMPIA Y DESINFECTADA (SIN RESIDUUOS DE DESINFECTANTE QUE PUEDAN TENER CONTACTO CON EL EMPAQUE DEL ALIMENTO). NO DEBE TRANSPORTAR NADA QUE NO SEAN ALIMENTOS. DEBE TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES DE PLASTICOS CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES, DE SUPERFICIE LISA. COLOCADOS SOBRE TARIMAS PLASTICAS. LA TEMPERATURA DEL TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DEBERA SER DE 4 °C O MENOS. ES UN MOLUSCO CEFALOPODO, INVERTEBRADO, CON CUERPO ALARGADO Y CILINDRICO CON UNO O DOS PARES DE BRANQUIAS, BOCA CON AXILA, CORNEA, RADULA RODEADA POR 10 BRAZOS TENTACULARES CONTRACTILES O RETRACTILES QUE SALEN DE LA CABEZA, VENTOSAS CON ANILLOS, ANGULOS NERVIOSOS Y GANGLIOS NERVIOSOS AGRUPADOS EN LA CABEZA Y OJOS SALIENTES DE GRAN TAMAÑO; DENTRO DE SU CUBIERTA PRESENTA ORGANOS SENSORIALES DESARROLLADOS. SU TALLA MAXIMA ES DE 47 CM (LOS MACHOS CRECEN MAS QUE LAS HEMBRAS), CON UN PROMEDIO DE 20 CM PARA LOS MACHOS Y 12 CM PARA HEMBRAS. SU COLOR VA DE CAFE ROJIZO A OSCURO EN EL DORSO Y DESCOLORIDO EN SU PARTE VENTRAL. EN ESTADO FRESCO O CONGELADO DEBERA ESTAR LIMPIO Y SER DE UNA CALIDAD APTA PARA EL CONSUMO HUMANO, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS LIMITE MAXIMO 5 000 000 UFC/G, BACTERIAS COLIFORMES FECALES < 230 NMP/100 G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE Y NEGATIVO A VIBRIO CHOLERAE. LOS CONTAMINANTES POR BIOTOXINAS MARINAS PERMITIDOS SON TOXINAS DE PTYCHODISCUS BREVIS 20 UR EN 100 G DE CARNE, SAXITOXINA 80 MG/100G DE CARNE, ACIDO DOMOICO 20 MG/G DE CARNE. METALES PESADOS CADMIO 0.5 MG/KG,	

									MERCURIO 1 MG/KG, MERCURIO COMO METIL MERCURIO 0.5 MG/KG (UNICAMENTE EN LOS CASOS EN QUE EL MERCURIO TOTAL SUPERE EL NIVEL DE REFERENCIA ESTABLECIDO) Y PLOMO 1 MG/ KG. NO DEBE TENER MAS DE 10 MG DE HISTAMINA EN 100 G DE ALIMENTO YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS HIPERSENSIBLES.
		13	22100238	480104040000	480	104	0400	00	PULPO FRESCO	PULPO FRESCO HOSPITAL DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD REGIONAL, SIEMPRE Y CUANDO EL COSTO SEA MENOR A OTROS PRODUCTOS CARNICOS. A GRANEL POR KG EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. EN BOLSA DE PLASTICO, TRANSPORTADA ENTRE HIELO, DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO NETO, CONTENIDO NETO EN KG, GRAMAJE POR RACION, LEYENDA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. ESTIQUETA DE CONTENIDO NUTRIMENTAL.VEHHICULOS CON DOCUMENTOS EN REGLA ADEMAS DE CONTAR CON DOCUMENTOS QUE ESPECIFIQUEN PROCEDIMIENTOS, PROGRAMAS DE LIMPIEZA, FRECUENCIAS Y REGISTROS DE RECEPCION, PRODUCTO Y TEMPERATURA), EL CODUCTOR DE LA UNIDAD DEBERA TENER BUENA PRESENTACION, UNIFORME LIMPIO Y DE COLOR CLARO, QUE REALISE LAS MEDIDAS HIGIETICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS (COLOCACION CORRECTA DE CUBRECABELLO, CUBREBOCAS, GUANTES PARA EL CONTEO DE ALIMENTOS POR RACION EVITANDO LA CONTAMINACION CRUZADA) Y QUE CUMPLA CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PARA EVITAR LA PROPAGACION DE COVID-19. UNIDAD SIN PLAGAS, LIMPIA Y DESINFECTADA (SIN RESIDUUOS DE DESINFECTANTE QUE PUEDAN TENER CONTACTO CON EL EMPAQUE DEL ALIMENTO). NO DEBE TRANSPORTAR NADA QUE NO SEAN ALIMENTOS. DEBE TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES DE PLASTICOS CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES, DE SUPERFICIE LISA. COLOCADOS SOBRE TARIMAS PLASTICAS. LA TEMPERATURA DEL TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DEBERA SER DE 4 °C O MENOS. ES DEL GRUPO DE MOLUSCOS CEFALOPODOS CON 8 TENTACULOS PROVISTOS CADA UNO DE DOS FILAS DE VENTOSAS. VIVEN AL FONDO DEL MAR EN ZONAS CAVERNOSAS O EN FONDOS CUBIERTOS POR HIERBAS. SU COLOR ES GRISASEO A ROSA PALIDO CON UN PESO MAXIMO 5 KG, SU TAMAÑO VA DESDE 60 CM HASTA 130 CM SIENDO EL PROMEDIO DE 80 CM. DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS O SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, SUSTANCIAS CONTAMINANTES, PLAGUICIDAS Y RADIACTIVIDAD. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

ANEXO TÉCNICO

									MESOFILICOS AEROBIOS LIMITE MAXIMO 500 000 UFC/G, COLIFORMES FECALES <230 NMP/100 G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, VIBRIO CHOLERAE NEGATIVO. LOS CONTAMINANTES POR BIOTOXINAS MARINAS PERMITIDOS SON TOXINAS DE PTYCHODISCUS BREVIS 20 UR EN 100 G DE CARNE. SAXITONINA 80MC/100 G EN CARNE, ACIDO DOMOICO 20 MC/G DE CARNE. METALES PESADOS CADMIO 0.5 MG/KG, MERCURIO 1 MG/KG, PLOMO 1 MG/ KG. NO DEBE TENER MAS DE 10 MG DE HISTAMINA EN 100 G DE ALIMENTO YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES.
	14	22100238	480104040100	480	104	0401	00	PULPO CONGELADO	PULPO CONGELADO HOSPITAL DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD REGIONAL, SIEMPRE Y CUANDO EL COSTO SEA MENOR A OTROS PRODUCTOS CARNICOS. A GRANEL POR KG EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CONGELADO A UNA TEMPERATURA DE – 18 °C EN SU CENTRO TERMICO.TRANSPORTADA ENTRE HIELO, DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO NETO EN KG, GRAMAJE POR RACION, LEYENDA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. ETIQUETA DE CONTENIDO NUTRIMENTAL.VEHHICULOS CON DOCUMENTOS EN REGLA ADEMAS DE CONTAR CON DOCUMENTOS QUE ESPECIFIQUEN PROCEDIMIENTOS, PROGRAMAS DE LIMPIEZA, FRECUENCIAS Y REGISTROS DE RECEPCION, PRODUCTO Y TEMPERATURA), EL CODUCTOR DE LA UNIDAD DEBERA TENER BUENA PRESENTACION, UNIFORME LIMPIO Y DE COLOR CLARO, QUE REALISE LAS MEDIDAS HIGIETICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS (COLOCACION CORRECTA DE CUBRECABELLO, CUBREBOCAS, GUANTES PARA EL CONTEO DE ALIMENTOS POR RACION EVITANDO LA CONTAMINACION CRUZADA) Y QUE CUMPLA CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PARA EVITAR LA PROPAGACION DE COVID-19. UNIDAD SIN PLAGAS, LIMPIA Y DESINFECTADA (SIN RESIDUUOS DE DESINFECTANTE QUE PUEDAN TENER CONTACTO CON EL EMPAQUE DEL ALIMENTO). NO DEBE TRANSPORTAR NADA QUE NO SEAN ALIMENTOS. DEBE TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES DE PLASTICOS CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES, DE SUPERFICIE LISA. COLOCADOS SOBRE TARIMAS PLASTICAS. LA TEMPERATURA DEL TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DEBERA SER DE 4 °C O MENOS. ES DEL GRUPO DE MOLUSCOS CEFALOPODOS CON 8 TENTACULOS PROVISTOS CADA UNO DE DOS FILAS DE VENTOSAS. VIVEN AL FONDO DEL MAR EN ZONAS CAVERNOSAS O EN FONDOS CUBIERTOS POR HIERBAS. SU COLOR ES GRISASEO A ROSA PALIDO CON UN PESO MAXIMO 5 KG, SU TAMAÑO VA DESDE 60 CM HASTA 130 CM SIENDO EL PROMEDIO DE 80 CM. DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS O SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA

									SALUD HUMANA, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, SUSTANCIAS CONTAMINANTES, PLAGUICIDAS Y RADIACTIVIDAD. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS LIMITE MAXIMO 500 000 UFC/G, COLIFORMES FECALES <230 NMP/100 G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, VIBRIO CHOLERAE NEGATIVO. LOS CONTAMINANTES POR BIOTOXINAS MARINAS PERMITIDOS SON TOXINAS DE PTYCHODISCUS BREVIS 20 UR EN 100 G DE CARNE. SAXITONINA 80MC/100 G EN CARNE, ACIDO DOMOICO 20 MC/G DE CARNE. METALES PESADOS CADMIO 0.5 MG/KG, MERCURIO 1 MG/KG, PLOMO 1 MG/ KG. NO DEBE TENER MAS DE 10 MG DE HISTAMINA EN 100 G DE ALIMENTO YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES.
		15	22100226	480106020301	480	106	0203	01	CAZON FILETE REB 90 G	CAZON EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS , FILETES SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO SOBRE CAMA DE HIELO A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. USAR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL PESCADO ES DE COLOR GRIS CON TIENTES ROJIZOS EL DORSO AZUL GRISASEO, CON EL VIENTRE MAS PALIDO, LAS ALETAS PELVICAS EN ALGUNOS TIBURONES PRESENTA UN COLOR ROJIZO, SU PIEL ES ASPERA CON DENTRICULOS DERMICOS. ES UNA ESPECIE COSTERA QUE HABITA EN AGUAS POCO PROFUNDAS ENTRE 16 Y 32 METROS SOBRE FONDOS LODOSOS, ESPECIALMENTE EN ESTUARIOS, CAZON SE LE LLAMA A LA CRIA DE UNA ESPECIE DE TIBURON. CAZON SECO- ES EL FILETE, LONGAS O TIRAS DE CARNE BLANCA, DEL VERTEBRADO MARINO QUE HA SIDO SOMETIDO A LOS PROCESOS DE SALADO Y SECADO PARA PROLONGAR SU CONSERVACION. SU TEXTURA ES SUAVE Y FLEXIBLE, SABOR AGRADABLE, LIBRE DE CARTILAGOS O PELLEJOS. UNA VEZ DESALADO TIENE LAS CARCTERISTICAS SIMILARES AL FILETE FRESCO. LAS ESPECIFICACIONES SON QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 40 PORCEN, NACL 20PORCEN MAXIMO, CONCENTRACION DE IONES DE CALCIO Y MAGNESIO 0.5PORCEN MAXIMO; COLIFORMES, NO MAS DE 40 COL/G. STAPHILOCOCCUS AUREUS 500 UFC/G MAXIMO, SALMONELLA SSP AUSENTE EN 25 G.EXENTO DE METALES PESADOS Y DE CONTAMINACIONES MICROBIOLOGICAS. PLAGUICIDAS LIMITE MAXIMO PIRETRINAS 3 MG/KG. NO DEBE PRESENTAR MANCHAS ROJIZAS O ROSAS, TEJIDO MUSCULAR BLANDO, DISGREGACION DE SU FIBRA Y OLOR



ANEXO TÉCNICO

									PUTREFACTO.
		16	22100224	480106070100	480	106	0701	00	MERO FILETE RAC. 120 G	MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO, UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFE ROJIZO Y EL VIENTRE ROSADO, EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MAS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFE. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDIBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE, QUE SACA DE SUS ESCONDRIJOS A PEQUEÑOS INVERTEBRADOS COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M, CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE.- OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION. EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAX. MESOFILICOS



ANEXO TÉCNICO

									AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.
		17	22100224	480 106 0702 01	480	106	0702	01	MERO EN FILETE CONGELADO (160 G)	ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFÉ EN EL LOMO, DE VIENTRE MÁS CLARO, UNA VARIEDAD ESTÁ CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFÉ ROJIZO Y EL VIENTRE ROSADO, EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MÁS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFÉ. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDÍBULA 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 CARACTERÍSTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCIÓN DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOSAPROXIMADAMENTE EN ÁNGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERÍSTICO 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 CONGELACIÓN. 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 MÁXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MÁXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLÁTILES 35 MG N/100 G MÁX. MESOFÍLICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MÁX, COLIFORMES 400 COL/G MÁX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MÁX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, FILETE CONGELADO; PESO POR DE 220 G ± 30 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SÍ POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TÉRMICO.



ANEXO TÉCNICO

		18	22100228	480106080301	480	106	0803	01	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC. 120 G	MOJARRA FILETE CONGELADO. HOSPITAL. FILETE CONGELADO; PESO POR RACION DE 220 G + 20 G. SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, 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 COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO, LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS, CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO. SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM, CON UN PROMEDIO DE 26 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G. PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA), EVISCERADO, ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS, CABEZA, COLA, ALETAS Y ESCAMAS). SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA.- SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE. MOJARRA CONGELADA.- HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION, CON CABEZA, SIN VISCERAS, SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO. ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA, YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6.6 X 18 8 COL/G MAX. ; PSICROFILICAS 1.7 X 109 COL/G MAX, COLIFORMES 3.2 X 106 COL/G MAX.; ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/G MAX. SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO, SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO.	





ANEXO TÉCNICO

		19	23800036	480107030000	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.
		20	23800036	480107030100	480	107	0301	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC. 90 G	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.





ANEXO TÉCNICO

		21	23800036	480107030200	480	107	0302	00	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 AGRADABLE Y CARACTERISTICO.
		22	23800036	480107040000	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	PIERNA Y MUSLO DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR PIEZA DE 160 G + 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO Y SUPERIOR DE LAS PATAS. EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBEN SER ENTEROS, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURA QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS





ANEXO TÉCNICO

									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.
	23	23800036	480107040100	480	107	0401	00	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.



ANEXO TÉCNICO

		24	23800036	480107040200	480	107	0402	00	PIERNA DE POLLO SIN PIEL PIEZA 150 G	PIERNA DE POLLO SIN PIEL . HOSPITAL. POR PIEZA DE 150 G + 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO Y SUPERIOR DE LAS PATAS. DEBEN SER PIEZA ENTERA, CON HUESO, SIN 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). 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.	
		25	23800036	480107040300	480	107	0403	00	MUSLO DE POLLO SIN PIEL PIEZA 140 G	MUSLO DE POLLO SIN PIEL. HOSPITAL. POR PIEZA DE 140 G + 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBE SER ENTERO, CON HUESO, SIN PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO,	

ANEXO TÉCNICO

									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). 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.
	26	23800036	480107050101	480	107	0501	01	POLLO ENTERO SIN VISC PIEZA 1800 G	POLLO ENTERO SIN VISCERAS. HOSPITAL. PESO SOLICITADO POR PIEZA 1500 G. + 30 G SE DEBE FRACCIONAR EN 8 RACIONES 2 RACIONES DE PIERNA Y ALA, 2 RACIONES DE MUSLO, 4 RACIONES DE PECHUGA, PESO POR RACION 225 G + 5 G. FRESCO A GRANEL ENTERO, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA 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.EL POLLO ENTERO ES UN PRODUCTO CARNICO PROCEDENTE DE LA CANAL DE AVES SANAS SIN VISCERAS, PATAS NI CABEZA. PUEDE O NO TRAER LAS MENUDENCIAS COMO CORAZON, HIGADO, MOLLEJAS, LAS CUALES ESTARAN EMPACADAS EN BOLSAS DE PLASTICO Y COLOCADAS EN EL INTERIOR DE LA CANAL. EL POLLO ENTERO ES MAS BARATO QUE EL RACIONADO, AUNQUE SU FACTOR DE CORRECCION ES MAYOR Y SU DESARTICULACION ES FACIL. DEBE SER ENTERO, CON PIEL. TIENE UNA CARNE SUAVE Y JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, LIGERAMENTE ROSADO. CONSISTENCIA SUAVE PERO FIRME, CON OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE



ANEXO TÉCNICO

								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.
	27	22100061	480108020000	480	108	0200	00	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.
	28	22100061	480108020001	480	108	0200	01	BISTEC PIERNA RES RAC. 90 G	BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACION DE 90 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.
	29	22100061	480108030000	480	108	0300	00	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





ANEXO TÉCNICO

								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.
	30	22100061	480108030001	480	108	0300	01	CHAMBARETE DE RES RAC. 90 G	CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 90 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.
	31	22100061	480108050000	480	108	0500	00	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.
	32	22100061	480108050001	480	108	0500	01	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 90 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).





ANEXO TÉCNICO

								ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
33	22100061	480108060000	480	108	0600	00	FALDA DE RES RAC.	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.
34	22100061	480108070000	480	108	0700	00	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.
35	22100061	480108070001	480	108	0700	01	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 90 G	PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 90 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.
36	22100061	480108070100	480	108	0701	00	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.



ANEXO TÉCNICO

		37	22100160	480109010000	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 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.
		38	25400556	480109020000	480	109	0200	00	ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA/BOLSA 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



ANEXO TÉCNICO

									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.
	39	23800081	480 201 0302 01	480	201	0302	01	LECHE ENTERA PASTEURIZADA (250 ML)	LECHE ENTERA PASTEURIZADA, EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRABRIK DE 250 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL.DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C, 1.031 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.





ANEXO TÉCNICO

		40	23800081	480201010101	480	201	0101	01	LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL.DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M) ; GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C, 1.031 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.
		41	23800081	480201020000	480	201	0200	00	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRA BRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.PRODUCTO DE LA LECHE MODIFICADO POR HIDROLISIS ENZIMATICA PARCIAL, QUE SEPARA LA LACTOSA EN SUS MONOSACARIDOS COMPONENTES GLUCOSA Y GALACTOSA, CON UN MAXIMO DE 20PORCEN DE LACTOSA RESIDUAL, SU CONTENIDO NUTRIMENTAL CORRESPONDE A LA LECHE ENTERA, CON EXCEPCION DE LA LACTOSA. SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO





ANEXO TÉCNICO

									TEMPERATURA NECESARIA PARA PROPORCIONAR ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA (G/L) 30 MIN, LACTOSA MAXIMO 10 G/L, GLUCOSA MINIMO 16 G/L, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C (G/ML) 1.029 MIN, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.
	42	23800081	480201030300	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). ; DENSIDAD A 15°C



									MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR D
		43	23800081	480201050000	480	201	0500	00	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H) . DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA



ANEXO TÉCNICO

									DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.
	44	23800097	480202010001	480	202	0100	01	QUESO FRESCO 250 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, 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





ANEXO TÉCNICO

									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.
		45	22100242	480202010102	480	202	0101	02	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 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.
		46	22100241	480202010201	480	202	0102	01	QUESO OAXACA 400 G	QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 1000 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, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS .ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS.



ANEXO TÉCNICO

									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.
	47	22100247	480202010300	480	202	0103	00	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.
	48	23800097	480202020101	480	202	0201	01	QUESO ADOBERA 1000 G	QUESO ADOBERA HOSPITAL SU CONSUMO DEPENDERA DE LA DISPONIBILIDAD, GARANTIA NUTRIMENTAL Y SANITARIADE 1000 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SE DA ESTA DENOMINACION AL QUESO DE CONSISTENCIA BLANDA, MOLIDA O AMASADA, ELABORADO CON LECHE ENTERA, PASTEURIZADA DE VACA; DE FORMA CUADRANGULAR O RECTANGULAR. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS ; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS ; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA Y ELASTICA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS., AL CALENTARSE HACE HEBRA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS, DESPUES DE SU PRODUCCION.
	49	22100243	480202020202	480	202	0202	02	QUESO AMERICANO REB 288 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 500 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



ANEXO TÉCNICO

									O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 - 2.5PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS . SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS; SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFEREN
	50	22100243	480202020401	480	202	0204	01	QUESO AÑEJO 1000 G	QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO 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.





ANEXO TÉCNICO

		51	22100243	480202020500	480	202	0205	00	QUESO COTIJA 1000 G	QUESO COTIJA HOSPITAL DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTIJA, MICHOACAN, MADURADO Y PRENSADO, OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ; COAGULADO POR CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN ; DE PASTA DURA, COMPACTO Y DESMORONABLE. MADURADO DE 10 DIAS A UN AÑO, DE FORMA CIRCULAR Y PESO APROXIMADO DE 11 KG A 30 KG. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G (NUMERO MAS PROBABLE); STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G (UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS); HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. ELABORADO CON LECHE DE VACA, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, MARCA, DIRECCION DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.
		52	23800097	480202020802	480	202	0208	02	QUESO MANCHEGO (1000 G)	QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Y LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DEL CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE PERMITIDO. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA; FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE 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





ANEXO TÉCNICO

									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.
	53	22100276	480202030101	480	202	0301	01	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.





ANEXO TÉCNICO

		54	22100276	480202030102	480	202	0302	02	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (125 ml)	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA INDIVIDUAL DE 150 ML + 30 ML HOSPITAL SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE YOGURT EN LITRO (5 VECES MAS). EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO DE ALUMINIO Y/O 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.
		55	23100020	480301010000	480	301	0100	00	CAÑA	CAÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.*ES UN FRUTO QUE SE CULTIVA EN ZONAS TROPICALES, SE PRODUCE GENERALMENTE POR TROZOS VIVACES QUE SE TOMAN DE LA PARTE SUPERIOR DEL TALLO ANTES DE QUE FLOREZCAN, ENTRE LOS 13 Y LOS 15 MESES DE EDAD.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, QUEMADURAS POR EL SOL, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LOS TALLOS DEBEN ESTAR LIBRES DE CICATRICES Y SIN HOJAS SECAS O VERDES. 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.
		56	22100114	480301060000	480	301	0600	00	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





ANEXO TÉCNICO

									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.
	57	22100149	480301100000	480	301	1000	00	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.
	58	22100166	480301110000	480	301	1100	00	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 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





ANEXO TÉCNICO

									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.
		59	22100188	480301130100	480	301	1301	00	LIMÓN CON SEMILLA	LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO 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.
		60	22100188	480301130200	480	301	1302	00	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 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.





ANEXO TÉCNICO

		61	22100196	480301160100	480	301	1601	00	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.
		62	22100196	480301160200	480	301	1602	00	MANDARINA TANGERINA	TANGERINA 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.
		63	22100197	480301170100	480	301	1701	00	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





ANEXO TÉCNICO

								COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.
	64	22100197	480301170200	480	301	1702	00	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, 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.
	65	22100200	480301180200	480	301	1802	00	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.



2025 Año de La Mujer Indígena



ANEXO TÉCNICO

		66	22100200	480301180300	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		67	22100203	480301190100	480	301	1901	00	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.
		68	22100203	480301190200	480	301	1902	00	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





ANEXO TÉCNICO

								DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
	69	22100211	480301200100	480	301	2001	00	NARANJA AGRIA	NARANJA AGRIA 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.
	70	22100211	480301200200	480	301	2002	00	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.
	71	22100218	480301210100	480	301	2101	00	PAPAYA AMARILLA	PAPAYA AMARILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE 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



ANEXO TÉCNICO

								RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
	72	22100218	480301210200	480	301	2102	00	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.
	73	22100223	480301220200	480	301	2202	00	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.
	74	22100223	480301220500	480	301	2205	00	PERA ROJA	PERA ROJA 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.





ANEXO TÉCNICO

		75	22100233	480301240000	480	301	2400	00	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.
		76	22100235	480301250100	480	301	2501	00	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.
		77	22100235	480301250200	480	301	2502	00	PLATANO MACHO	PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O



ANEXO TÉCNICO

								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.
	78	22100235	480301250500	480	301	2505	00	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. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
	79	22100253	480301260000	480	301	2600	00	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.
	80	22100262	480301270000	480	301	2700	00	TEJOCOTE	TEJOCOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SILVESTRE QUE SE ENCUENTRA EN LOS BOSQUES DE CONIFERAS Y ENCINOS. SU FRUTO ES UNA ESPECIE DE BAYA LLAMADA POMO CUYA PARTE COMESTIBLE ESTA CONSTITUIDA POR EL CALIZ, ES SEMEJANTE A UNA PEQUEÑA MANZANA, DE COLOR AMARILLO ROJIZO. LA PULPA ES MACIZA, AMARILLA, DE SABOR AZUCARADO, ACIDULADA, LIGERAMENTE AMARGA Y MUY AROMATICA.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. PRESENTAR FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD, A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA.





ANEXO TÉCNICO

	81	22100265	480301280100	480	301	2801	00	TORONJA ROJA	TORONJA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO), DE OLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
	82	22100269	480301290000	480	301	2900	00	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.
	83	22100270	480301300100	480	301	3001	00	UVA CARDENAL	UVA CARDENAL 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



ANEXO TÉCNICO

								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.
	84	22100270	480301300300	480	301	3003	00	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.
	85	22100285	480302010000	480	302	0100	00	ACELGA	ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.

ANEXO TÉCNICO

		86	22100290	480302020200	480	302	0202	00	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 PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.



ANEXO TÉCNICO

		87	22100299	480302030000	480	302	0300	00	APIO	APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS. SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS APIO DE PENCA (USO COMUN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPIÑO, ASURCADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO. SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO DIURETICO LIGERO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS. PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA 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.
		88	22100305	480302040000	480	302	0400	00	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.
		89	23100014	480302050000	480	302	0500	00	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 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 -18°C.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SER COMPACTOS Y 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



ANEXO TÉCNICO

									DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.
	90	23100016	480302060200	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	CALABACITA CRIOLLA 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.



		91	23100023	480302090100	480	302	0901	00	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). 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.
		92	23100023	480302090200	480	302	0902	00	CEBOLLA CAMBRAY	CEBOLLA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE



ANEXO TÉCNICO

									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.	
	93	23100023	480302090300	480	302	0903	00	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	





ANEXO TÉCNICO

									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.
	94	22100315	480302100000	480	302	1000	00	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 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





ANEXO TÉCNICO

									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.
	95	22100317	480302110200	480	302	1102	00	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.



		96	22100318	480302120100	480	302	1201	00	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 CM^2 DE SUPERFICIE DE LA VAINA, TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPADURAS. DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CM^2 DE SUPERFICIE DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN AREA SUPERIOR A LOS 2 CM^2 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.
		97	23100029	480302140600	480	302	1406	00	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 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.
	98	23100029	480302140700	480	302	1407	00	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.



ANEXO TÉCNICO

									LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.
	99	23100029	480302140800	480	302	1408	00	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





ANEXO TÉCNICO

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



									Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.
		100	23100029	480302140900	480	302	1409	00	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 BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.



ANEXO TÉCNICO

	101	23100029	480302141000	480	302	1410	00	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 COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.





ANEXO TÉCNICO

		102	23100029	480302150100	480	302	1501	00	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.	





ANEXO TÉCNICO

		103	23100029	480302150200	480	302	1502	00	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.	





ANEXO TÉCNICO

		104	23100029	480302150300	480	302	1503	00	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.





ANEXO TÉCNICO

	105	23100029	480302150400	480	302	1504	00	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.	



	106	23100029	480302150500	480	302	1505	00	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



ANEXO TÉCNICO

									CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
		107	23100029	480302150600	480	302	1506	00	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.
		108	23100029	480302150700	480	302	1507	00	CHILE SECO MULATO	CHILE SECO MULATO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS.



ANEXO TÉCNICO

									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.
		109	23800044	480302150800	480	302	1508	00	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.
	110	23100032	480302170100	480	302	1701	00	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.
	111	23100032	480302170200	480	302	1702	00	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.

ANEXO TÉCNICO

		112	23100033	480302180100	480	302	1801	00	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 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.	



ANEXO TÉCNICO

	113	23100037	480302190000	480	302	1900	00	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 CM^2. DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM^2 O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM^2 O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.	





ANEXO TÉCNICO

		114	23800118	480302200100	480	302	2001	00	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 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.
		115	22100120	480302210100	480	302	2101	00	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 -18° C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION.PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 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.



ANEXO TÉCNICO

		116	23100017	480302220000	480	302	2200	00	FLOR DE CALABAZA	FLOR DE CALABAZA HOSPITAL Y GUARDERIA 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).ES LA FLOR DE DIVERSAS ESPECIES Y VARIEDADES DE CUCURBITA SP. ES UNA PLANTA HERBACEA ANUAL, LAS FLORES GRANDES Y AMARILLAS SON UNISEXUALES, PUES EN UNA MISMA EXISTEN FLORES MASCULINAS Y FEMENINAS, UBICANDOSE SOLITARIAMENTE EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS. SON ACAMPANADAS Y LA COROLA TIENE CINCO LOBULOS QUE TERMINAN EN PUNTA. PARA USO CULINARIO SE EMPLEA LA FLOR MASCULINA COMPLETA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE 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.	
		117	23100070	480302240100	480	302	2401	00	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 CM^2. DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM^2 O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS	





ANEXO TÉCNICO

									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.
	118	23100071	480302240200	480	302	2402	00	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 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.





ANEXO TÉCNICO

		119	22100181	480302250100	480	302	2501	00	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 COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM^2. DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM^2 POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM^2 POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		120	22100181	480302250200	480	302	2502	00	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 CM^2. DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM^2 POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM^2 POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		121	22100208	480302270000	480	302	2700	00	NABO	NABO 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. HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS. DE SUS SEMILLAS SE OBTIENE INDUSTRIALMENTE EL ACEITE DE NABO, CULINARIAMENTE SE UTILIZA LA RAIZ QUE ES PIVOTANTE Y CARNOSA EN MUY POCAS RAMIFICACIONES, DELGADAS Y CORTAS. DE FORMA CONICA, SIMILAR A LA ZANAHORIA, TIENE UNA LONGITUD DE 12 A 15 CM Y ES DE COLOR BLANCO (POR SUS FLAVONAS).DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, RASPADURAS ACENTUADAS 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.
		122	22200019	480302280000	480	302	2800	00	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).



ANEXO TÉCNICO

		123	23100061	480302290100	480	302	2901	00	PAPA AMARILLA	PAPA AMARILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	
		124	23100061	480302290200	480	302	2902	00	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.	





ANEXO TÉCNICO

	125	23100061	480302290300	480	302	2903	00	PAPA CAMBRAY	PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
	126	22100366	480302300000	480	302	3000	00	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.
	127	22100370	480302310000	480	302	3100	00	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





ANEXO TÉCNICO

								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.
	128	22100375	480302320000	480	302	3200	00	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.
	129	22100375	480302330100	480	302	3301	00	QUINTONILES	QUINTONILES A GRANEL O MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN RECIPINETES REUTILIZABLES Y CANMJEABLES O TARAS DE PLÁSTICO. SON HOJAS, TALLOS, INFLORESCENCIAS O BAYAS DE PLANTAS COMESTIBLES LOCALES, ANUALES, ERECTAS ROJIZAS QUE MIDEN EN PROMEDIO 70 CM DE ALTURA, CON HOJAS ALTERNAS PECIOLADAS DE FORMA OVALADA Y BORDE LISO, PARA SU EMPLEO LAS HOJAS DEBEN TENER COLOR VERDE BRILLANTE, SIN MANCHAS AMARILLAS O MARRONES, DEBEN SER FIRMES AL TACTO, NO DEBEN SENTIRSE MANCHITAS NI FLÁCIDAS, NO DEBEN TENER SIGNOS DE DETERIORO COMO HOJAS ARRUGADAS, SECAS O DAÑADAS. LOS TALLOS NO DEBEN SER EXCESIVAMENTE GRUESOS, YA QUE ESTO INDICA UNA TEXTUTA MAS FIBROSA Y MENOS TIERNA. LOS QUINTRONILES TIERNOS DEBEN TEBER UN AROMA HERBAL Y AGRADABLE QUE GARANTICE UNA BUENA CALIDAD PARA SU CONSUMO.
	130	23100063	480302340100	480	302	3401	00	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.





ANEXO TÉCNICO

		131	23100071	480302360000	480	302	3600	00	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 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.
		132	22100316	480302370000	480	302	3700	00	VERDOLAGAS	VERDOLAGA HOSPITAL 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, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORHERBACEA (PORTULARACEA), PEQUEÑA, DE TALLOS CARNOSOS Y HOJAS GRUESAS, DE COLOR VERDE LIGERAMENTE OBSCURO EN ALGUNAS VARIEDADES, EN OTRAS, LAS NERVADURAS SON ROJIZAS (VERDOLAGA DORADA). EL LIMBO ES CARDOSO Y LIGERAMENTE JUGOSO; LAS NERVADURAS TIENEN ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO. ES DE GUSTO LIGERAMENTE ACIDO. LOS TALLOS Y HOJAS SON COMIBLES. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, 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.





ANEXO TÉCNICO

		133	23100074	480302390000	480	302	3900	00	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, 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.	
		134	22100348	480303010200	480	303	0102	00	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.	





ANEXO TÉCNICO

		135	23800014	480106010100	480	106	0101	00	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 TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.





ANEXO TÉCNICO

		136	23800014	480106010200	480	106	0102	00	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 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.
	137	22100346	480301050300	480	301	0503	00	CIRUELA 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.

		138	22100270	480301300400	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	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 380 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 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.	



ANEXO TÉCNICO

		139	22100315	480302100100	480	302	1001	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 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.
		140	22100089	480302160101	480	302	1601	01	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 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.
		141	22100089	480302160200	480	302	1602	00	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 380 G	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 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





ANEXO TÉCNICO

								SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.
	142	22100089	480302160302	480	302	1603	02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800/ 840 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.
	143	23800126	480302240302	480	302	2403	02	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



ANEXO TÉCNICO

									LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.
		144	23800125	480302260001	480	302	2600	01	MOLE NEGRO EN PASTA 1000 G	MOLE NEGRO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE
		145	23800125	480302260101	480	302	2601	01	MOLE POBLANO ROJO 1000 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 DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS





ANEXO TÉCNICO

									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.
	146	23800125	480302260201	480	302	2602	01	MOLE VERDE EN PASTA 1000 G	MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS



									3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.
	147	23100088	480401010000	480	401	0100	00	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.
	148	22100059	480401040000	480	401	0400	00	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.
	149	23100008	480402010000	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL 1000 G	ARROZ INTEGRAL HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO 1000 G ± 100 G ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA, ENVUELTO CON UNA PELICULA CONSTITUIDA POR 2 CASCARAS DURAS UNIDAS POR LOS BORDES, SALVADO, GERMEN Y CUTICULA O CAPA ALEURONICA DEL GRANO, DE COLOR CAFE PARDO, DE 5 A 7 MM DE LARGO POR 3 MM DE ANCHO, CON EXTREMOS ALARGADOS. ESPECIFICACIONES HUMEDAD MAXIMA 13PORCEN; OLOR CARACTERISTICO DEL GRANO DE ARROZ, LIBRE DE OLORES A FERMENTACION PUTREFACCION O PLAGUICIDAS, COLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. CONTIENE FITATOSDEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O A CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y ENMOHECIMIENTO VISIBLES. NO DEBEN CONTENER GRANOS PERJUDICIALES, DAÑADOS DE ARROZ ROJO Y PORCEN DE ARROZ DE CLASES CONTRASTANTES DE LAS PERMITIDAS POR



ANEXO TÉCNICO

								LA SSA.
	150	23100008	480402020000	480	402	0200	00	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.
	151	23800040	480402030000	480	402	0300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	CEREAL DE AMARANTO PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA 270 G . SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.





ANEXO TÉCNICO

		152	23800061	480402040000	480	402	0400	00	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.
		153	22100028	480403010000	480	403	0100	00	AVENA INTEGRAL 1000 G	AVENA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR SER DE MAYOR COSTO QUE OTROS.EL CEREAL DE AVENA PUEDE VARIAR EN HOJUELAS, REJILLAS O CUADROS DE ACUERDO A LA MARCA DEL PRODUCTO, ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO O DE PAPEL IMPERMEABLE DENTRO DE UNA CAJA DE CARTON DE 1000 G. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO CON UN MATERIAL RESISTENTE QUE PROTEJA EL PRODUCTO Y LA CALIDAD SANITARIA, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES. CADA ENVASE DEL PRODUCTO DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE VISIBLE E INDELEBLE, CON NOMBRE Y MARCA COMERCIAL Y/O SIMBOLO DEL FABRICANTE, TEXTO DEL CONTENIDO NETO, CANTIDAD EXPRESADA EN KILOGRAMOS O GRAMOS, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE Y RAZON SOCIAL, NUMERO DE LOTE DE FABRICACION, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDENTE SEÑALANDO EL PORCEN DE ADITIVOS Y FUNCION, ASI COMO INFORMACION NUTRIOLOGICA COMO LO SEÑALA LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL DE 9 MESES SIGUIENTES A LA FECHA DE SU FABRICACION. UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y SECO.





ANEXO TÉCNICO

		154	22100028	480403020000	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) 400 G	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON 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 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.	
		155	23800040	480403040000	480	403	0400	00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA O BOLSA 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 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.	





ANEXO TÉCNICO

		156	23800040	480403060000	480	403	0600	00	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO LATA O BOLSA(270 G)	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.
		157	22100194	480405010000	480	405	0100	00	MAIZ CACAHUAZINTLE 1000 G	MAIZ CACAHUAZINTLE HOSPITAL Y GUARDERIA SECO A GRANEL PARA SOMETERLO POSTERIORMENTE A NIXTAMALIZACION EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G. PLANTA DE LAS GRAMINEAS, DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJIZO, LISO Y SIN SURCOS; ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ. SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO; TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO. SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO. ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA, CUYA ANTIGÜEDAD SE REMONTA A 7,000 AÑOS.COMPROBAR EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, COMPROBAR QUE SE RECIBA LA VARIEDAD SOLICITADA Y EL PESO NETO. EN VARIEDAD





ANEXO TÉCNICO

								PRECOCIDA, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA, EL PRODUCTO DEBE CONSUMIRSE UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE O MANTENERSE EN REFRIGERACION.
	158	22100194	480405010100	480	405	0101	00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO, EN BOLSAS DE POLIETILENO DEBIDAMENTE SELLADAS, CON CAPACIDAD DE 1000 G. PLANTA DE LAS GRAMINEAS, DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJIZO, LISO Y SIN SURCOS; ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ. SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO; TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO. SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO. ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA, CUYA ANTIGÜEDAD SE REMONTA A 7,000 AÑOS.COMPROBAR EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, COMPROBAR QUE SE RECIBA LA VARIEDAD SOLICITADA Y EL PESO NETO. EN VARIEDAD PRECOCIDA, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA, EL PRODUCTO DEBE CONSUMIRSE UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE O MANTENERSE EN REFRIGERACION.
	159	22100154	480405020000	480	405	0200	00	HARINA DE MAÍZ 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. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA



ANEXO TÉCNICO

									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.
	160	23800064	480405030000	480	405	0300	00	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) 750 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON



									UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.
	161	23800064	480405030100	480	405	0301	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) 47/50 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 250 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.
	162	2210007 7	480405040000	480	405	0400	00	HOJUELAS DE MAIZ 640 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 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.
	163	2210007 7	480405040100	480	405	0401	00	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACIÓN INDIVIDUAL) 25 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 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.

ANEXO TÉCNICO

		164	2210019 4	480405050000	480	405	0500	00	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA)	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS DEL MAIZ ZEA MAYS Y AGUA, SOMETIDOS PREVIAMENTE A UN TRATAMIENTO ALCALINO LLAMADO NIXTAMALIZACION, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NI MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, NO SE PERMITE EL EMPLEO DE ADITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL MAIZ. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. DEBE SER DE CONSISTENCIA SUAVE Y HUMEDA. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES ACIDOS. DEBE MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO O EN REFRIGERACION. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES EN QUE SE ENTREGUE.
		165	2210026 7	480405060000	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA



ANEXO TÉCNICO

									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.
	166	22100267	480405060100	480	405	0601	00	TOSTADA DE MAIZ HORNEADA PTE 25 PZAS	TOSTADA DE MAIZ HORNEADA EN PAQUETE CON 25 PIEZAS QUE CUMPLA CON LA NORMATIVIDAD DE ETIQUETADOVIGENTE. ES LE PRODUCTO HECHO DE MANERA ARTESANAL O MECÁNICA ELABORADO A PARTIR DE TORILLA O MASA(PRODUCTO OBTENIDO DE LA MOLIENDA HÚMEDA DE GRANOS DE MAIZ NIXTAMALIZADO), QUE ES EL PROCESO DE COCER MAIZ EN AGUA CON HIDRÓXIDO DE CALCIO, CON EL PROPÓSITO DE OBTENER EL NIXTAMAL DE MAIZ QUE PUEDE SER MOLIDO Y DESHIDRATADO A HARINA O PASTA QUE SE FORMA APARTIR DE LA HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO Y AGUA. VERIFICAR LA LIMPIEZA DEL EMPAQUE;QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ EN EL PRODUCTO AL ABRIR EL EMPAQUE. DEBE MANTENERSE EN LUGAR SECO Y FRESCO.
	167	22100301	480406020000	480	406	0200	00	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 40 G	BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA HOSPITAL Y GUARDERIAPOR SU ALTO COSTO, DEBE USARSE BAJO ESTRICTO CONTRO EN CAJA DE CARTON CON 6 BARRAS DE 37 G. + 25 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO EN COMBINACION CON OTROS CEREALES COMO AVENA O SALVADO DE TRIGO, GRASAS VEGETALES, AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, CON RELLENO ELABORADO CON AZUCARES, MERMELADAS, FRUTAS DESHIDRATADAS, PECTINAS, SABORIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES PERMITIDOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENEN UN LIGERO SABOR A VAINILLA, CON UN TOQUE DE MERMELADA Y LA CORTEZA ES SUAVE COMO GALLETA. OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD. SE DEBE COMPROBAR LA INTEGRIDAD DE LOS ENVASES, VERIFICAR LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO.



ANEXO TÉCNICO

		168	23800040	480406030000	480	406	0300	00	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES LATA O BOLSA 270 G	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES HOSPITAL LATA METALICA 270 G. PRODUCTO ELABORADO CON LA MEZCLA DE HARINAS DE TRIGO (40 - 45PORCEN), ARROZ (15 - 20PORCEN), AVENA (7 - 10PORCEN), Y CEBADA (5 - 7PORCEN). TRANSFORMADO EN CEREAL RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO; LOS CEREALES UTILIZADOS PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDEN SER BLANDOS, NORMALES O SANCOCHADOS. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL CEREAL COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION.SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS

									MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.
	169	23800058	480406050002	480	406	0500	02	GALLETA DULCE SURTIDA 424 G	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 600 G ±50 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



ANEXO TÉCNICO

									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.
	170	23800058	480406060001	480	406	0600	01	GALLETA INTEGRAL 468 G PAQ 4 PIEZAS DE 117 G	GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 470 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.
		171	23800058	480406070001	480	406	0700	01	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 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.
	172	23800058	480406080000	480	406	0800	00	GALLETA PARA SOPA 150 G	GALLETA PARA SOPA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE CELOFAN DE 150 G DE FIGURAS VARIADAS. 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 2.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 0.5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA PARA

									SOPA, 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.
	173	23800058	480406090000	480	406	0900	00	GALLETA SALADA 2600 G/ 200 PAQ/ 13 G	GALLETA SALADA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 2600 G. 200 PAQ. 13 G ENVASE PERSONAL EN PAQUETES INDIVIDUALES. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, DE

ANEXO TÉCNICO

									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.
		174	23800058	480406090100	480	406	0901	00	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 CARACTERISTICO DE LA GALLETA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR



ANEXO TÉCNICO

									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.
	175	22100348	480406100000	480	406	1000	00	GERMEN DE TRIGO 1000 G	GERMEN DE TRIGO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO, POLIESTIRENO O ENVASE PET CON CAPACIDAD DE 1000 G. PRODUCTO DEL TRIGO (TRITICUM VULGARE) LIBRE DE PERICARPIO Y DEL TEGUMENTO EXTERNO QUE CONSERVA LA CAPA HIALINA QUE SIRVE DE PROTECCION A LA CAPA ALEURONICA Y AL NUCLEO AMILACEO; ESTA SITUADO CERCA DEL EXTREMO INFERIOR DEL GRANO; REPRESENTA EL 2PORCEN DEL GRANO. CARACTERISTICAS SENSORIALES APARIENCIA DE POLVO DE COLOR CAFE CLARO A DORADO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A NUEZ.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.



		176	23800066	480406110000	480	406	1100	00	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



ANEXO TÉCNICO

									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.
		177	22100216	480406120000	480	406	1200	00	PAN BLANCO 30 G	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O



ANEXO TÉCNICO

								MATERIAS EXTRAÑAS.
	178	22100216	480406120000	480	406	1200	01	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 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.
	179	22100216	480406130000	480	406	1300	00	PAN BLANCO DE CAJA 620 G	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE 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.



ANEXO TÉCNICO

									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.
		180	22100216	480406140000	480	406	1400	00	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.
		181	22100216	480406150000	480	406	1500	00	PAN INTEGRAL DE CAJA 620 G	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 CON 23 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZUCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 - 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA



ANEXO TÉCNICO

								ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
	182	22100216	480406160000	480	406	1600	00	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 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.
	183	22100216	480406170000	480	406	1700	00	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.



ANEXO TÉCNICO

		184	22100216	480406180001	480	406	1800	01	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.	
		185	22100216	480406200000	480	406	2000	00	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G/14 REB	PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO A CAFE CLARO UNIFORME, AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO LIGERAMENTE DULCE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN 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.	



ANEXO TÉCNICO

		186	22100216	480406210000	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 30 G	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 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.
		187	22100216	480406210001	480	406	2100	01	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.
		188	22100216	480406220001	480	406	2200	01	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 40 G	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA HOSPITALES PRESENT. BOLSA DE CELOFAN DE 30 A 35 G DE DIF. FORMAS. ELABORADO PARA EL IMSS CON CARACTERISTICAS. EN SU COMPOSICIÓN. ENTRE LOS CONTENIDO. BAJOS DE INGREDIENTES; MINIMO CON EL REDUCIDO CONTENIDO DE INGREDIENTES DE LA NOM- 086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIM. Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACION EN SU COMPOSICION. INGREDIENTES SODIO; MINIMO, ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DE 30 G. SU CONTENIDO. DE

									SODIO MENOR O IGUAL A 140MG/50G DE PRODUCTO. MAX. DE SODIO AL MENOS 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTE. DE SODIO DEL ALIM. ORIGINAL O SU SIMILAR. GRASA EL MIN, ES MENOR O IGUAL A 3 G/POR PORCION MENOR O IGUAL A 30 G. ES DECIR 3G/50G DE PRODUCTO MAXIMO. AQUEL CUYO CONTENIDO DE GRASA ES AL MENOS UN 25 PORCIEN. MENOR EN RELACION AL CONTENIDO. DE GRASA DEL ALIM. ORIGINAL O DE SU SIMILAR DE GRASA SATURADA; MINIMO, SU CONTENIDO DE GRASA SATURADA ES IGUAL O MENOR A UN G/PORCION Y NO MAS DEL 15 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA CUANDO LA PORCION SEA IGUAL O MENOR A 30 G. EL CONTENIDO. DE GRASA SATURADA. DEBE SER MENOR O IGUAL A 1G/100 G DE PRODUCTO Y MENOS DEL 10 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA MAXIMO, CUYO CONTE. DE GRASA SATURADA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEL PRODUCTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR. AZUCAR; MINIMO, PRODUCTO SIN AZUCAR, SU CONTENIDO ES MENOR A 0.5 G/PORCION, MAXIMA, PRODUCTO REDUCIDO EN AZUCAR POR LO MENOS EN UN 25 PORCEN DEL CONTENIDO DEL ALIMENTO. ORIGINAL O DE SU SIMILAR. SUSTITUTOS DE AZUCAR NO SE PERMITEN, FIBRA NO ADICIONADA, DEBE ESTAR CONTENIDA EN LA HARINA CON BASE EN LA NOM-247-SSA1-2008 HARINA INTEGRAL OBTENIDA DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE CEREAL QUE CONSERVA SU CASCARA Y SUS OTROS CONSTITUYENTES. EN UNA PROPORCION RELATIVA SIMILAR A LA DEL GRANO INTACTO POR MEDIO NATURAL O TECNOLOGICO. AGUA POTABLE SUFICIENTE PARA ALCANZAR LA TEXTURA DESEADA RECOMENDACIONES. SIN CHOCOLATE, MERMELADAS, AZUCAR GLASS, JARABES ENDULZADOS, MANTEQUILLAS, RELLENOS, FRITURAS NI CUBIERTAS AZUCARADA PARA SU PREPARACIÓN O DECORACIÓN. SIN FUNGISTATO O SIMILARES, ADITIVOS NI COLORANTES. DEBERA SER CONSUMIDO ANTES DE 24 HORAS A PARTIR DE SU ELABORACION. PUEDE CONTENER SABORIZANTES NATURALES COMO VAINILLA Y/O CANELA. DEBE CUMPLIR CON LA NOM- 051- SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS. ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, DE MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO TENGA REACCIONES CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS.
	189	22100216	480406230000	480	406	2300	00	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



ANEXO TÉCNICO

									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.
		190	22100216	480406250001	480	406	2500	01	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.
		191	23800091	480406260000	480	406	2600	00	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.
	192	23800091	480406260100	480	406	2601	00	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 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.
	193	23800091	480406260200	480	406	2602	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) 200 G	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE LETRA).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.
	194	23800091	480406260600	480	406	2606	00	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 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



ANEXO TÉCNICO

									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.
	195	23800107	480406280000	480	406	2800	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 612 G/24 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.
	196	23800107	480406290000	480	406	2900	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 255 G/ 10 PZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 260 G + 100 G (10 O 12 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

ANEXO TÉCNICO

	197	22100124	480501010300	480	501	0103	00	FRIJOL PERUANO 1000 G	FRIJOL PERUANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LAS VAINAS Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA; DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME, MAS O MENOS PLANA, DE 1 CM A 1.5 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE TONALIDADES AMARILLAS DEPENDIENDO DE ESTA VARIEDAD, SU HILIO ES BLANCO DELIMITADO POR UNA FRANJA DE COLOR CAFE MUY CLARO. PARA LA COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, ESTAR LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES PRODUCIDOS POR RANCIDEZ, ACIDEZ, FERMENTACION, PUTREFACCION O PRODUCTOS QUIMICOS. EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.



ANEXO TÉCNICO

		198	22100124	480501020000	480	501	0200	00	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 25°C 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.	
		199	22100124	480501030100	480	501	0301	00	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	

ANEXO TÉCNICO

									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) 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.
		200	22100124	480501060000	480	501	0600	00	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 DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.



ANEXO TÉCNICO

	201	22100141	480502010000	480	502	0100	00	GARBANZO 500 G	GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS, FAMILIA DE LAS PAPILONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAS, DE FORMA REDONDEADA, CON DOS COTILEDONES DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE OBSCURO, DE 1 CM DE DIAMETRO, SU SUPERFICIE ES RUGOSA, POCO BRILLANTE, CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHO. EL DE MEJOR CALIDAD ES LA GARBANZA MAS GRANDE Y BLANCA. DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 11PORCEN.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.
	202	22100150	480503010001	480	503	0100	01	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.
	203	22100184	480504010001	480	504	0100	01	LENTEJA 1000 G	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.
	204	23100067	480505040000	480	505	0400	00	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



ANEXO TÉCNICO

									ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL.
		205	23800015	480601010001	480	601	0100	01	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 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.
		206	23800015	480601020000	480	601	0200	00	AZUCAR REFINADA 1000 G	AZUCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y

									DE REFINACION. ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20°C) MINIMO 99.9 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.04PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.04PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 0.6. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. 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.
	207	23800093	480601030000	480	601	0300	00	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.
	208	22100168	480602090300	480	602	0903	00	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y



ANEXO TÉCNICO

									MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.



		209	22100168	480602090301	480	602	0903	01	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 200 ML	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA

ANEXO TÉCNICO

									PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.
		210	22100168	480602090500	480	602	0905	00	JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA



ANEXO TÉCNICO

									CONTAMINACION, DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.
		211	22100168	480602090501	480	602	0905	01	JUGO DE FRUTAS DURAZNO ULTRAPASTEURIZADO 236 ML	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 250 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO



ANEXO TÉCNICO

									REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.
	212	22100168	480602090700	480	602	0907	00	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	JUGO DE UVA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE



									ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.
		213	22100168	480602090701	480	602	0907	01	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 200 ML	JUGO DE TORONJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 250 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION



ANEXO TÉCNICO

								DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL ANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.
	214	22100351	480603010000	480	603	0100	00	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.





ANEXO TÉCNICO

		215	22100351	480603020000	480	603	0200	00	NIEVE 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.
		216	22100351	480603030000	480	603	0300	00	PALETA HELADA AGUA DE SABOR 65 ML	PALETA HELADA DE AGUA 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. PALETA INDIVIDUAL DE 120 ML, CUBIERTA POR BOLSA INDIVIDUAL METALIZADA, DE POLIETILENO O PAPEL GLASINE, SOSTENIDA POR UN PALO DE MADERA PULIDA O DE PLASTICO FIRME; LAS QUE A SU VEZ ESTARAN EN CAJA COLECTIVA DE CARTON ETIQUETADA.LA PALETA HELADA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZUCAR U OTRO EDULCORANTE, ESENCIA DE FRUTAS, FRUTAS FRESCAS, FRUTAS CONSERVADAS O BIEN JUGO DE FRUTAS; SIN INCORPORACION DE AIRE. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 1 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS 25 UFC/G.PARA LA ELABORACION DE PALETA DE AGUA, 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, EL PRODUCTO 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 PALETA DEBE SER FIRME, NO QUEBRADIZA. EL ENVASE QUE LA CUBRE 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. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION.



ANEXO TÉCNICO

	217	22100327	480604010000	480	604	0100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR 540 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 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.
	218	22100327	480604020000	480	604	0200	00	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.
	219	23800020	480606010000	480	606	0100	00	CAJETA 594 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.
	220	22100330	480606020000	480	606	0200	00	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 HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL.
	221	22100335	480606030000	480	606	0300	00	JAMONCILLO 35 G	JAMONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN PRESENTACION INDIVIDUAL, ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN CON UN PESO DE 30 G.ES EL PRODUCTO ELABORADO LA BASE DE LECHE, CANELA Y AZUCAR MORENO, QUE POR MEDIO DE LA COCCION SE REDUCE SU VOLUMEN HASTA FORMAR UNA PASTA, PUDIENDO O NO AGREGAR OTROS INGREDIENTES COMO NUEZ O FRUTAS SECAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR MIEL A CAFE CLARO, SABOR DULCE A LECHEVERIFICAR QUE ESTE PERFECTAMENTE ENVUELTO EN FORMA INDIVIDUAL, CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION

									DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD, FECHA DE ELABORACION, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN... , NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE. EL DULCE DEBE ESTAR ENTERO, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.
		222	22100335	480607050000	480	607	0500	00	MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL 28 G	MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZUCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS 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. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.
		223	22100335	480607060000	480	607	0600	00	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 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.
		224	22100335	480607080000	480	607	0800	00	PALETAS DE DULCE 1000 G	PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFAN, CON ETIQUETA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y SACAROSA, LAS CUALES SE CARAMELIZAN, SE ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES, SE MOLDEAN DE FORMA CARACTERISTICA, APLANADAS EN SUS CARAS, CON UN PALO DE PLASTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE



ANEXO TÉCNICO

									BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS 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. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.
		225	22100339	480608010000	480	608	0100	00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR 820 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.
		226	22100339	480608050000	480	608	0500	00	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

ANEXO TÉCNICO

									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.
		227	22100339	480608050100	480	608	0501	00	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR 800 G	PIÑA EN TROZO 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.



ANEXO TÉCNICO

		228	23800059	480609010000	480	609	0100	01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA 720G	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 700 G + 50 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. 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.	
		229	23800059	480609010100	480	609	0101	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS 24 G	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G ± 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZUCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE	





ANEXO TÉCNICO

									POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.
		230	23800059	480609020000	480	609	0200	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE 120 G	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 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.
		231	22100361	480610010000	480	610	0100	00	ATE DE FRUTAS 700 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 700 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
	232	22100361	480610030000	480	610	0300	00	MERMELADA DE FRESA 440 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.
	233	22100361	480610040000	480	610	0400	00	MERMELADA DE PIÑA 440 G	MERMELADA DE PIÑA 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 LA PULPA DE PIÑA LIMPIA Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEA FRESCA O CONGELADA, 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 AMBAR DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA PIÑA.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



ANEXO TÉCNICO

								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.
	234	23800070	480611010000	480	611	0100	00	MIEL DE ABEJA 300 ML	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 330 G + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
	235	23800070	480611020100	480	611	0201	00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 510 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





ANEXO TÉCNICO

									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.
	236	22100111	480701010000	480	701	0100	00	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.
	237	22100111	480701010100	480	701	0101	00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA LATA O TETRABRIK DE 225 G + 25 ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO, CON UN MENOR CONTENIDO DE GRASAS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASAS DE LECHE MINIMO DE 20PORCEN; 10PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS; NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES, TEXTURA SUAVE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO.UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 6°C MAXIMO DURANTE 3 DIAS.



ANEXO TÉCNICO

		238	22100199	480701020001	480	701	0200	01	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 500 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 6°C A 10 ° C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
		239	22100199	480701020002	480	701	0200	02	MANTEQUILLA SIN SAL 90 G	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 90 G, + 10 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



ANEXO TÉCNICO

									GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA. CONSERVESE EN REFRIGERACION. SIN SAL. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS.EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 ° C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
		240	22100386	480701030000	480	701	0300	00	TOCINO 250 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.
		241	22100005	480702010200	480	702	0102	00	ACEITE DE CARTAMO 825 ML	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 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



ANEXO TÉCNICO

									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.
		242	22100005	480702010301	480	702	0103	01	ACEITE DE GIRASOL 1000 ML	ACEITE DE GIRASOL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML , DE PLASTICO 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 DE LA SEMILLA DE GIRASOL (HELIANTHUS ANNUS LIGNEO), 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, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE REFRACCION A 25°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2MEQ/KG, INDICE DE MEISSL 0.05PORCEN MAX, INDICE DE POLENSKE 0.05PORCEN MAX, IMPUREZAS INSOLUBLES 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, PRUEBA EN CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES MIN 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 188 A 194, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 16.0 A 18.0 °C, NEGATIVO A LAS REACCIONES DE ACEITE MINERAL, BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPHEN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS; ANTIOXIDANTES TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIODIPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.



ANEXO TÉCNICO

		243	22100005	480702010400	480	702	0104	00	ACEITE DE MAIZ 1000 ML	ACEITE DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML, DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL GERMEN DE MAIZ (ZEA MAYS,L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO. SE DESIGNA COMO ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, ACIDEZ COMO ACIDO OLEICO 0.05 PORCEN, INDICE DE REFRACCION 313 K (40° C) DE 1.465 A 1.468, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO 293 K/AGUA A 293 K DE .917 A 0.925, GRADO REFRACTOMETRICO A 20°C DE 69.5 A 72.7, INDICE DE REFRACCION (ABBE) A 20°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE YODO (WIJS) DE 103 A 128, MATERIA INSAPONIFICABLE DE 1PORCEN,INDICE DE PEROXIDO EN MEQ/KG 2.0, IMPUREZAS INSOLUBLES 0.02, INDICE DE SAPONIFICACION EN MG KOH/G 187 A 197, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS K (°C) (TITER) 287 (14.0) A 293 (20.0), COLOR (ESCALA LOVIBOND) 0.05 R, 35.0 A, REACCION NEGATIVA A BAUDOUIN, VILLAVECCHIA-FABRIS, HALPHEN, KREISS, RENARD Y EVERS, DE TWITCHELL, ACEITE MINERAL NEGATIVO, ANTIOXIDANTES Y CONTAMINANTES SOLO LOS PERMITIDOS POR LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS Y RANCIOS, CON APARIENCIA DE LIQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20 ° C. DE COLOR AMBARINO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, ADITIVOS, PORCENTAJE Y SU FUNCION SI ES QUE LOS CONTIENE, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION Y LA LEYENDA HECHO EN MEXICO.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	
		244	22100006	480702010503	480	702	0105	03	ACEITE DE OLIVA 473 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 500 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	



ANEXO TÉCNICO

									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.
		245	22100202	480702030000	480	702	0300	00	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 38°C; 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 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.
		246	22100360	480703010000	480	703	0100	00	MAYONESA 390 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. ± 30 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





ANEXO TÉCNICO

										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.
	247	22100360	480703010001	480	703	0100	01	MAYONESA 725 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 720 G + 50 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.





ANEXO TÉCNICO

		248	23100015	480704030000	480	704	0300	00	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL 1000G	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
		249	23100015	480704030100	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE 425 G	CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL DE PRODUCTO. CONTENIDO NETO 450 G + 20 LA CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA, QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO, AZUCAR (NO DEBE CONTENER JARABE DE ALTA FRUCTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIEDAD, FRESCURA SABOR O TEXTURA, CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES.DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-353/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE - GARAPIÑADO, SEGUNDA - ENCHILADO O JAPONES, TERCERA - FRITO O ENCHILADO, CUARTA - FRITO O SALADO Y QUINTA - MAZAPAN O PALANQUETA. CONTENIDO DE HUMEDAD DE 9PORCEN COMO LIMITE MAXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA, LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA.
		250	22100212	480704040000	480	704	0400	00	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.





ANEXO TÉCNICO

		251	22100046	480704050000	480	704	0500	00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA HOSPITAL A GRANEL EN KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO O MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.ES LA SEMILLA DE CALABAZA QUE SE EXTRAE DEL FRUTO, SE TUESTA O DESECA Y DESCORTICA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VERDE, LIBRE DE CASCARILLA O DE CUALQUIER OTRO MATERIAL EXTRAÑO, SIN OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS.DEBEN VERIFICARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES (SIN RANCIDEZ).
		252	22100046	480704060100	480	704	0601	00	SEMILLA DE CHÍA PTE 1000 G	SEMILLA DE CHÍA PTE (1000G), +- 100 GEN BOLSA DE CELOFÁN O MATERIAL RESISTENTE QUE ASEGURE LA CALIDAD DEL PRODUCTO. PLANTA HERBÁCEA DE LA FAMILIA DE LAS LAMIÁCEAS, PUEDE LLEGAR AL METRO DE ALTURA, SUS HOJAS TIENEN DE 4 A8 CM DE LARGO Y DE 3 A 5 CM DE ANCHO. SUS FLORES CRECEN EN VERANO Y SON DE COLOR MORADO CLARO CON TONOS BLANCOS EN ALGUNAS ZONAS. AL FINALIZAR LA FLORACIÓN CRECE UN FRUTO CUYAS PEQUEÑAS SEMILLAS (1.5 A 2 MM DE LARGO) SON DE COLOR CAFÉ CLARO SON RICAS EN MUCILAGO, FÉCULA Y ACEITE. SE ESTABLECE, ENTRE OTROS REQUISITOS, QUE LA SEMILLA DEBE SER SANA Y ESTAR LIMPIA Y BIEN CONSERVADA; SE HAVE PARTICULAR REFERENCIA AL CONTENIDO MÁXIMO DE MATERIAS EXTRAÑAS (POLVO, RESTOS VEGETALES, TEGUMENTOS, SEMILLAS DE OTRAS ESPECIES, INSECTOS MUERTOS Y FRAGMENTOS DE ESTOS Y OTRS IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL), VALOR QUE NO PUDE SUPERAR EL 1%. EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LA SEMILLA Y PRODUCTOS DEBEN CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS NOM,-247-SSA1-2008 Y NOM147-SSA1-1996.
		253	24900009	480801010000	480	801	0100	00	COLOR VEGETAL 29 ML +++	COLOR VEGETAL HOSPITAL EN ACUARRESINA (LIQUIDO) ENVASADO EN FRASCO DE PLASTICO Y PET, DE 15 ML ± 5 ML , MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. COLORANTE NATURAL QUE SE OBTIENE A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS VEGETALES, COMO SEMILLAS, RIZOMAS Y FRUTOS, LOS CUALES SE SOMETEN A MOLIENDA Y MACERACION, CON SOLVENTES PARA EXTRAER EL PRINCIPIO ACTIVO DEL COLOR; SE PROCESAN CON DIFERENTES VEHICULOS INERTES PARA PRESENTARLOS COMO ACUARRESINAS Y POLVOS. ES AMPLIAMENTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
		254	22100291	480802010000	480	802	0100	00	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.





ANEXO TÉCNICO

		255	23100003	480802020000	480	802	0200	00	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.
		256	23100089	480802030000	480	802	0300	00	ANIS 50 G	ANIS HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 5 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLAS AROMATICAS DE LA PLANTA UMBELIFERA, SUS FRUTOS MADUROS Y DESECADOS MIDE DE 3 A 5 MM DE LONGITUD Y DE 2 A 2.5 MM DE ANCHO, POSEE UNA COLORACION AMARILLENTA Y PARDA, SU OLOR Y SABOR SON MUY AROMATICOS, SE LE CONOCE COMO ESPECIA DEL PAN, CONTIENE VARIADAS SUSTANCIAS TALES COMO GOMA, RESINA, ACIDO BENZOICO, ACEITE Y UNA ESENCIA QUE LO CARACTERIZA, ACEITE ESENCIAL DEL CUAL EL 90PORCEN ESTA CONSTITUIDO POR ANETOL Y EN MENOR PROPORCION DE ISOAETANOL, A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES CURATIVAS COMO AUXILIAR DIGESTIVO (CARMINATIVO) Y ANTIESPASMODICO. EXISTEN OTRAS VARIEDADES COMO EL ANIS ESTRELLA (ILLICIUM VERUM) QUE NO ES CONDIMENTO SINO QUE SE UTILIZA CONTRA EL METEORISMO; SIN EMBARGO, ESTA ES FACILMENTE CONFUNDIBLE CON OTRA VARIEDAD QUE ES MUY TOXICA (ILLICIUM ANISATUM), LA CUAL PUEDE OCASIONAR HASTA LA MUERTE, POR LO QUE ESTAS DOS VARIEDADES NO SE AUTORIZAN PARA SU CONSUMO EN EL IMSS. EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS, DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DE SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD Y LA VARIEDAD (PARA EVITAR INTOXICACION) OFRECIDA POR EL FABRICANTE, QUE EL OLOR SEA PECULIAR Y AGRADABLE DEL ANIS.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





ANEXO TÉCNICO

		257	22100052	480802040000	480	802	0400	00	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.	
		258	22100052	480802040100	480	802	0401	00	CANELA MOLIDA 63 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	





ANEXO TÉCNICO

									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.
		259	23100091	480802050000	480	802	0500	00	CLAVO ENTERO 45 G	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. 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.
		260	22100101	480802060000	480	802	0600	00	COMINO ENTERO 50 G	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLASTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. 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.





ANEXO TÉCNICO

		261	23100097	480802080001	480	802	0800	01	OREGANO EN HOJA 23 G	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. 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 QUIMICAS 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.
		262	22100232	480802090100	480	802	0901	00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA 1000 G	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA 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





ANEXO TÉCNICO

									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.
	263	22100232	480802090200	480	802	0902	00	PIMIENTA NEGRA ENTERA 1000 G	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA 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.
		264	22100232	480802090300	480	802	0903	00	PIMIENTA BLANCA ENTERA 1000 G	PIMIENTA BLANCA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.
		265	22100232	480802090400	480	802	0904	00	PIMIENTA BLANCA MOLIDA 1000 G	PIMIENTA BLANCA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL EN BOLSA DE PLASTICO FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM)
		266	23100100	480803010100	480	803	0101	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA 240 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 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.

		267	23100093	480 804 0100 00	480	804	0100	00	GRENETINA EN POLVO 1000 G	GRENETINA EN POLVO. HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE. INGREDIENTE QUE SE OBTIENE POR COCCION, POR HIDROLISIS ACIDA O ALCALINA, DEL MATERIAL COLAGENO, CARTILAGO, TEJIDO CONJUNTIVO, HUESO DE ANIMAL, DE GOMAS VEGETALES PROVENIENTES DE CEREALES, DE PLANTAS, SEMILLAS Y ALGAS MARINAS QUE PUEDEN PROCESARSE EN POLVO O LAMINADAS. ES AMPLIAMENTE UTILIZADA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA FLANES, GELATINAS, MERMELADAS, HELADOS, EMBUTIDOS, SALSAS, ADEREZOS, ETC. ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, VISCOCIDAD 40 MPS, PH DE 5 A 6, PROTEINA (N X 5.55) 85PORCEN MINIMO. MICROBIOLOGICAS. MESOFILICOS AEROBIOS 2000 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES 10 MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 10 MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI, SALMONELLA, LICUEFACIENTES Y ESTAFILOCOCOS AUREUS SENSORIALES. COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. VERIFICAR QUE EL EMPAQUE SE ENCUENTRE INTEGRO, SIN HUMEDAD, RECHAZAR EL PRODUCTO QUE SE ENCUENTRE APELMAZADO. 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.
		268	22100092	480805010000	480	805	0100	00	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.
		269	22100343	480805020000	480	805	0200	00	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.



ANEXO TÉCNICO

		270	57800058	480805030100	480	805	0301	00	LAUREL	LAUREL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS, DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO, TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES. PRESENTACION A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL 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.	
		271	57800059	480805030200	480	805	0302	00	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 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.	





ANEXO TÉCNICO

		272	23100101	480805030300	480	805	0303	00	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.
		273	22100367	480805060000	480	805	0600	00	PEREJIL	PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.
		274	23800019	480806010000	480	806	0100	00	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO 1000 G	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGUN LA VARIEDAD. LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MAXIMA 8PORCEN; CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS





ANEXO TÉCNICO

								ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
	275	23800018	480806010200	480	806	0102	00	CAFÉ PURO SOLUBLE 200 G	CAFE PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G +_50 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO, A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250° C, DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCIARSE CON VAPOR SE FORMA LA APARIENCIA DE GRANULADO. TAMBIEN SUELE DENOMINARSE INSTANTANEO, YA QUE AL CONTACTO CON EL AGUA SE DISUELVE INSTANTANEAMENTE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO, FECULAS EXTRAÑAS NINGUNA, PH (AL 1PORCEN) DE 4.4 A 5.5. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR CARACTERISTICO AL CAFE SOLUBLE; COLOR CASTAÑO CLARO A OBSCURO, ASPECTO POLVO FINO O GRANULADO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DEL CAFE TOSTADO, SIN CUERPOS EXTRAÑOS. QUE NO SE ENCUENTRE APELMAZADO, 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.
	276	22100164	480806020000	480	806	0200	00	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 .
	277	22100260	480806030000	480	806	0300	00	TAMARINDO 1000G	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.





ANEXO TÉCNICO

									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.
	278	22100261	480806040000	480	806	0400	00	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.
	279	22100261	480806040100	480	806	0401	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	TE DE LIMON ZACATE NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. PLANTA 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.	
	280	22100261	480806050000	480	806	0500	00	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 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.	



ANEXO TÉCNICO

		281	22100261	480806050101	480	806	0501	01	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 100 BOLSITAS. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		282	22100261	480806070000	480	806	0700	00	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.
		283	23800083	480807010000	480	807	0100	00	POLVOS PARA HORNEAR 220 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.
		284	22100381	480808010001	480	808	0100	01	SALSA INGLESA 145 ML	SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 145 ML , 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.
		285	23800103	480808020000	480	808	0200	00	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.
		286	22100389	480808030000	480	808	0300	00	VINAGRE DE FRUTAS 1050 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 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE

									TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		287	22100286	480809010000	480	809	0100	00	ACHIOTE EN PASTA 110 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.
		288	23800047	480809020000	480	809	0200	00	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

ANEXO TÉCNICO

									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.
	289	22100364	480809030000	480	809	0300	00	MOSTAZA PREPARADA 430 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. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.



ANEXO TÉCNICO

	290	22100381	480809040000	480	809	0400	00	SALSA DE TOMATE (CATSUP) 970 G	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 100 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.	
	291	22100289	480 909 0100 00	480	909	0100	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 ML	AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACION NUTRIMENTAL, CARACTERISTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN	



									TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMAS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM - 127 - SSA1 - 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUIMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM - 127 - SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.



ANEXO TÉCNICO

		292	22100289	480 909 0101 00	480	909	0101	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 ML	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACION NUTRIMENTAL, CARACTERISTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMAS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM - 127 - SSA1 - 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUIMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE	

									GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM - 127 - SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.

ANEXO TÉCNICO

Las especificaciones técnicas de los bienes de consumo mencionadas en el presente Anexo Técnico, se establecen de acuerdo al Cuadro Básico Institucional de Alimentos Marzo de 2025, en su versión más actualizada, mismas que se pueden consultar para mayor referencia en la siguiente liga: http://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/pdf/cuadros-basicos/CUADRO-DE-ALIMENTOS-DEL-IMSS.pdf

UNIDADES VEHICULARES:

UNIDADES MÉDICAS	ZONA	NO. VEHÍCULOS SOLICITADOS	CARACTERISTI CAS
H.G.R. NO. 1	CHARO	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
HGZ No. 83	MORELIA	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
H.G.Z. NO. 4, U.M.F.H. NO. 5, H.G.S.Z. NO. 7, H.G.S.Z.M.F. NO. 17	ZONA ZAMORA	2	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
H.G.Z. NO. 8, H.G.Z. No. 86 H.G.S.Z.M.F. NO. 9, U.M.F.H. NO. 26	ZONA URUPAN	2	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
H.G.Z.M.F. NO. 12	ZONA LÁZARO CARDENAS	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
U.M.F.H. NO. 18, U.M.F.H. NO. 19, U.M.F.H. NO. 25	ZONA MORELIA	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
H.G.S.Z.M.F. NO. 24	PEDERNALES	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
H.G..Z.M.F. NO. 2 UMFH 64	ZACAPU	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
U.M.F.H. NO. 20	PATZCUARO	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
	TOTAL	11	Caja Refrigerada
	TOTAL	9	Caja seca

Se solicita el presente requerimiento de unidades vehiculares para el uso exclusivo para el suministro de alimentos. Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes de consumo para su entrega y distribución en cada unidad médica hospitalaria, los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes de consumo y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el área de nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales (procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de unidades médicas hospitalarias de segundo nivel de atención clave: 2660-003-013).

ANEXO TÉCNICO

Deberán anexar 4 fotografías visibles de cada uno de los vehículos propuestos (costado derecho, costado izquierdo, parte frontal, parte posterior), en donde se observe el estado del vehículo, y las placas con claridad de cada una de las unidades, los vehículos deberán contar con una antigüedad no mayor a 10 años.

Deberán acreditar la propiedad o posesión legal de los vehículos correspondientes propuestos para el abastecimiento de víveres, objeto de la presente convocatoria a nombre de los licitantes participantes, mismos que deberán coincidir con las especificaciones requeridas.

Deberán presentar documento que avale que su empresa cuenta con las prácticas de higiene y desinfección periódicas de los vehículos asignados para la transportación de Víveres a las Unidades Médicas Hospitalarias.

Será responsabilidad del proveedor la transportación de los bienes de consumo hasta su lugar de destino, así como, la distribución y entrega en óptimas condiciones y se hará responsable de posibles daños o perjuicios que pueda ser provocados a terceros, dejando sin responsabilidad al Instituto.

Para el subgrupo 201 Leche, se requiere la entrega en Unidad Vehicular con caja seca, totalmente cerrada.

El proveedor adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias de IMSS Ordinario, a partir del inicio de la vigencia del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de la identificación con fotografía. El transportista deberá presentar además: gafete con nombre completo, cofia y cubre bocas.

Durante la vigencia del contrato y en caso de cambio o sustitución del personal con acceso a las instalaciones del Instituto, el licitante adjudicado tendrá la obligación de hacer del conocimiento del Administrador de los contratos.

Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada, criterios de calidad que se indican en el Catálogo de claves de alimentos del SAI "Víveres. Así mismo, las características fisicoquímicas de los víveres para su entrega, recepción, distribución y selección de los bienes de consumo se deberán hacer en apego a lo establecido en la siguiente tabla anexa.

Los bienes de consumo deberán ser entregados y distribuidos dentro del horario establecido en los lugares que se indican en la Orden de compra correspondiente.

Los bienes de consumo a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra.

Para el grupo frutas y verduras el licitante adjudicado deberá proporcionar de forma mensual una lista de las frutas de temporada.



ANEXO TÉCNICO

El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del art. 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, conforme a las características de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos Marzo de 2025

Los vehículos para transportar los bienes de consumo para su entrega y distribución deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características así lo requieran (congelados y refrigerados).

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

Durante la entrega y recepción, los bienes de consumo estarán sujetos a la inspección de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas y revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indica en el Cuadro de Alimentos vigente 2024. Además se verifica la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

En caso de que por causas imputables a una situación de inestabilidad del mercado de alimentos, a accidentes meteorológicos o a contingencias fitosanitarias, por los cuales el proveedor no pueda entregar las marcas ofertadas, éste deberá presentar un escrito donde sustente el motivo de la inconsistencia y las marcas por las cuales se sustituyen, las cuales deben ser de igual o mayor calidad a las marcas asignadas, la aceptación del producto será a satisfacción de los Departamentos de Nutrición.

El proveedor adjudicado y/o proveedor está conforme en que el Instituto no dará por recibidos y aceptados los bienes de consumo a su entera satisfacción, mientras el licitante adjudicado y/o proveedor no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes de consumo.

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes de consumo durante la vigencia del contrato que se celebre, mediante el formato Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30 2660-009-162 Dicha información se hará del conocimiento del mismo.

Rechazo de bienes de consumo

El Instituto regresara 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 Institucional de Alimentos Marzo de 2025.





ANEXO TÉCNICO

No cumplan con el lineamiento de "Características físicas de los alimentos para su recepción o selección".
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.
Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación por escrito, con anticipación a 24 horas.

En el supuesto de que el licitante adjudicado no retire los productos en el plazo convenido, el Instituto podrá destruir o desechar los alimentos y en consecuencia no serán pagados por el Instituto.

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo, deberán ser entregados según sea el caso, durante el transcurso del día de entrega, antes de las 10:00 horas indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo.

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

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

CONDICIONES DE ENTREGA:

Los alimentos que sean entregados y distribuidos en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su empaque primario, el proveedor deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos:

- Marca comercial
- Nombre genérico y especifico
- Fecha de fabricación y caducidad
- Nombre o razón social del fabricante
- Nombre o razón social del proveedor
- Fecha de rebanado o corte y
- Peso neto

CANJE DE LOS BIENES DE CONSUMO.

Se podrá solicitar el canje de cualquiera de los subgrupos por no entregar la marca (s) requerida (s), o bien no cumplan con las características solicitadas, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción.





ANEXO TÉCNICO

Para el subgrupo/partida de abarrotes el período será de 7 (siete) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico químicas.

Para los subgrupos de pan fresco y tortilla, su devolución será de manera inmediata a la recepción, se deberán retirar por parte del proveedor de las instalaciones de la unidad, a las 24 (veinticuatro) horas siguientes al reporte de la recepción.

El horario de canje será de las 10:30 horas hasta las 13:00 horas, después del reporte de los usuarios.
Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución, correrán por cuenta del proveedor, previa notificación del IMSS.

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, en la entrega y distribución de los bienes de consumo en las condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.)

El Proveedor adjudicado deberá proporcionar refrigeradores en comodato a los siguientes hospitales:

UNIDADES MÉDICAS		GRUPO DE ALIMENTOS	NO. DE REFRIGERADORES	CARACTERISTICAS DE REFRIGERADOR
HGZ No. 83	MORELIA	GRUPO 2 DERIVADOS LÁCTEOS	1	REFRIGERADOR Y CONGELADOR VERTICAL FRENTE Y COSTADOS EN ACERO INOXIDABLE. DE 30 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD, CON DOS PUERTAS
H.G..Z.M.F. NO. 2	ZACAPU	GRUPO 2 DERIVADOS LÁCTEOS	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
		GRUPO 1CARNES	1	REFRIGERADOR Y CONGELADOR VERTICAL FRENTE Y COSTADOS EN ACERO INOXIDABLE. DE 30 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD, CON DOS PUERTAS
H.G.Z. NO. 8	URUAPAN	GRUPO 2 DERIVADOS LÁCTEOS	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
		GRUPO 1CARNES	1	REFRIGERADOR VERTICAL, CON CUATRO PUERTAS, CAPACIDAD DE 30 PIES.
H.G.S.Z.M.F. NO. 9	APATZINGAN	GRUPO 1CARNES	1	REFRIGERADOR DE 49 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD CON DOS PUERTAS
H.G.Z. NO. 4	ZAMORA	GRUPO 1CARNES	1	REFRIGERADOR Y CONGELADOR VERTICAL FRENTE Y COSTADOS EN ACERO INOXIDABLE. DE 30 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD, CON DOS PUERTAS
H.G.S. Z. NO.. 7	LA PIEDAD	GRUPO 2 DERIVADOS LÁCTEOS	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
		GRUPO 1CARNES	1	REFRIGERADOR VERTICAL, CON CUATRO PUERTAS, CAPACIDAD DE 30 PIES
H.G.S. Z. NO.. 17	LOS REYES	GRUPO 1CARNES	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
H.G.Z.M.F. NO. 12	ZONA LÁZARO CARDENAS	GRUPO 2 DERIVADOS LÁCTEOS	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
		GRUPO 1CARNES	1	REFRIGERADOR Y CONGELADOR VERTICAL FRENTE Y COSTADOS EN ACERO INOXIDABLE. DE 30 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD, CON DOS PUERTAS
		GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES	1	REFRIGERADOR DE 49 PIES CUBICOS DE CAPACIDAD CON DOS PUERTAS





ANEXO TÉCNICO

El proveedor adjudicado deberá entregar, instalar y poner en marcha en un plazo no mayor a 10 días hábiles posterior a la notificación del fallo, sin generar un costo adicional al instituto, en cada uno de los equipos en las unidades médicas que se señalan en el presente requerimiento, lo anterior con fundamento en el Artículo 79 tercer párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios de Sector Publico (LAASSP).

Mantenimiento preventivo y correctivo y asistencia técnica.

•El proveedor adjudicado proporcionará durante la vigencia del contrato y sin costo extra para el IMSS, el mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos, deberá contar con personal técnico capacitado y en posibilidad de dar servicio a los equipos en cada Hospital de la Delegación y Unidad Médica donde sean ubicados.

•Para el caso de fallas, el proveedor adjudicado deberá reparar o remplazar del equipo a más tardar 24 horas posterior al reporte por cualquier medio electrónico y por escrito, de parte de las Jefaturas de Nutrición y Dietética, efectuar las reparaciones necesarias a entera satisfacción del área usuaria y si esto no es factible deberá reponer los equipos por otros de similares características en un plazo máximo de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la notificación del IMSS. El costo de las refacciones que en su caso se requieran será con cargo al participante adjudicado.



ANEXO TÉCNICO

Lineamiento para la selección y recepción de alimentos 2660-013-002

ANEXO 9
Departamento de Nutrición y Dietética
Lineamiento para la selección y recepción de alimentos

Alimento	Atributos	Recibir	Rechazar
Quesos frescos o quesos madurados	Color	Uniforme.	Anormal.
	Olor	Característico.	Con olores extraños. Contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados.
	Textura	Bordes limpios y enteros.	Con mohos o partículas extrañas.
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío. Fecha de caducidad vigente.	Que no sea de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad o vencida.
Mantequilla	Color	Característico.	Anormal.
	Olor	Característico.	Rancio.
	Apariencia	Sin partículas extrañas.	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4º c.	A más de 4º c.
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha de caducidad vigente.	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida.
Frutas y verduras	Color	Característico.	No característico.
	Olor	Característico.	Mal olor.
	Apariencia	Recibirse en estado óptimo de maduración, revisar escala de maduración, estación del año, considerar fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa o con lama.
Carnes frescas	Color	Característico. Res rojo brillante, cordero rojo, cerdo rosa pálido, grasa de origen animal blanca o ligeramente amarilla	No característico. verdosa o café obscuro, descolorida en el tejido elástico
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa pegajosa o con lama.
	Temperatura	Máxima de 4º C. Fecha de caducidad vigente. Etiquetado marca y gramaje.	Fecha de caducidad vencida. Sin etiqueta de marca correspondiente.
	Olor	Característico.	Putrefacto, agrio mal olor.
Carnes frías	Color	Característico.	No característico.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa o con lama.
	Temperatura	Máxima de 4ºC. Fecha de caducidad vigente Etiquetado marca y gramaje.	Fecha de caducidad vencida. Sin etiqueta de marca. correspondiente
	Olor	Característico.	Mal olor.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Anexo 9
Departamento de Nutrición y Dietética
Lineamiento para la selección y recepción de alimentos

Alimento	Atributos	Recibir	Rechazar
Aves	Color	Característico (blanco o rosado), sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel.
	Textura	Firme, húmeda.	Pegajosas bajo las alas, carne blanda, con canutos y/o pegajosa bajo las alas o la piel.
	Olor	Característico.	Anormal, putrefacto o rancio.
	Temperatura	Refrigerados: 4°C.	Refrigerados a más de 4° C.
	Entrega	Empaques íntegros, en bolsas de plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras.
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesícula biliar.	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne, restos excremento.
	Olor	Característico.	Desagradable.
	Textura	Firme, húmeda.	Suave.
	Apariencia	Frescas.	Congelados.
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas secas, grises o verdosas, ojos secos con bordes rojos, opacos y hundidos.
	Textura	Carne y estómago firme, elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida.
	Olor	Característico, ligero.	Agrio o amoniacal, putrefacto.
	Temperatura	Refrigerados: máximo 0°C que garantice su conservación. Congelados: en bolsas de polietileno a menos 18°C y sin signos de descongelación.	Refrigerados a más de 4° C. Congelados que cumpla la temperatura y que presente signos de descongelación.
	Color	Agallas rojo brillante.	Gris o verde en agallas.
Moluscos	Color	Característico.	No característico.
	Textura	Firme.	Viscosa.
	Olor	Característico.	Putrefacto o amoniaco.
	Apariencia	Brillante.	Mate.
	Vitalidad (productos vivos)	Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto.	Conchas abiertas, que no cierran al tacto.



ANEXO TÉCNICO

Alimento	Atributos	Recibir	Rechazar
Crustáceos	Color	Característico.	Color no característico, verdoso.
	Textura	Firme.	No característico.
	Olor	Característico al marisco.	Flácida.
	Apariencia	Articulaciones firmes.	Putrefacto o amoniacal articulaciones con pérdida de tensión y contracción, sin brillo, con manchas obscuras entre las articulaciones.



b) En el caso de insumos para la salud, las piezas requeridas para prueba de la COCTI deberán entregarse dentro del plazo que ésta establezca y serán con cargo al proveedor, lo cual estará previsto en la convocatoria del procedimiento de contratación.
No Aplica
c) En aquellos casos en que el Área Requirente modifique la especificación técnica de algún bien que no se encuentre regulado por el Cuadro Básico y Catálogo de Instrumental y Equipo Médico emitidos por la Comisión Interinstitucional del Cuadro Básico y Catálogo de Insumos del Sector Salud y el CBI respecto de las especificaciones estipuladas para ese mismo bien en el ejercicio anterior, deberá acompañar a su requisición, un dictamen mediante el cual el Área Técnica acredite que con ello no se limita la libre participación, concurrencia y competencia económica.
No Aplica
d) En aquellos casos en que el Área Requirente, modifique las especificaciones técnicas de un bien respecto de las estipuladas en el ejercicio anterior, y que derivado de la investigación de mercado el Área Contratante advierta que existan circunstancias que pudieran limitar la libre participación, concurrencia y competencia económica, dicha área podrá solicitar al Área Requirente un dictamen técnico en el que se justifique que los requisitos contenidos en las especificaciones técnicas del bien, no limitan de ninguna forma la libre participación, concurrencia y competencia económica.
No Aplica
e) Norma Oficial Mexicana, Norma Mexicana, Norma Internacional, Norma de Referencia o Especificación Técnica, que resulte aplicable a los bienes de consumo o servicios requeridos, conforme a la LICal.



ANEXO TÉCNICO

NORMATIVIDAD APLICABLE POR GRUPO DE ALIMENTO.

GRUPO	SUB GRUPO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
PROVEEDORES	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.	NOM-251-SSA1-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS" .	COPIA SIMPLE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LAS INSTALACIONES DONDE OPERA EL LICITANTE, ASÍ COMO DEL MONITOREO AMBIENTAL DE LOS VEHÍCULOS DE REPARTO, EMITIDOS DENTRO DE LOS TRES ÚLTIMOS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, PRACTICADOS POR LABORATORIO (S) ACREDITADO(S) ANTE LA EMA. DICHA INSPECCIÓN DEBERÁ CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LAS INSTALACIONES QUE ACREDITA EN EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO.
	PERSONAL ASIGNADO PARA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS	NOM-251-SSA1-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS"	RESULTADOS DE LOS ESTUDIOS CLÍNICOS PRACTICADOS POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA EMA, AL PERSONAL ASIGNADO PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS VÍVERES EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS INCLUIRÁN: EXUDADO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, QUÍMICA SANGUÍNEA DE 12 ELEMENTOS, REACCIONES FEBRILES, BIOMETRÍA HEMÁTICA Y LECHO UNGUEAL (CULTIVO DE UÑAS Y MANOS). DICHOS ANÁLISIS DEBERÁN SER REALIZADOS DENTRO DE LOS TRES ÚLTIMOS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, PRACTICADOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA EMA, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO, EN LA CUAL SE DEBERÁ DEMOSTRAR QUE LAS PRUEBAS QUE REALIZÓ EL LABORATORIO, SE ENCUENTRAN INCLUIDAS EN SU ANEXO TÉCNICO, DEBERÁ DE ACREDITAR QUE EL PERSONAL AL QUE SE PRACTICARON LOS ESTUDIOS LABORA EN LA EMPRESA ANEXANDO COPIA DEL GAFETE DE LA EMPRESA. LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEBERÁN REFLEJAR QUE EL PERSONAL SE ENCUENTRA TOTALMENTE SANO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-251-SSA-2009, NUMERAL 5.12.1 QUE A LA LETRA DICE: "DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO".
CARNES	CARNES FRESCAS	INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"	COPIA DEL CERTIFICADO VIGENTE DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS RASTROS DE INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"
		NOM-034-SSA1-1993 NOM-194-SSA1-2004 DOF 26-12-2012	COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NOM-242-SSA1-2009 DOF: 27-012-2012	COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	NOM-122-SSA1-1994 NOM-213-SSA1-2018 DOF: 03/04/2019	COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF 27/03/2020	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-2016 DOF: 16/01/2018	PRESENTAR CARTA DE RESPALDO DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS REQUESÓN SIN SAL	NOM-121-SSA1-1994	COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
		NOM-035-SSA1-1993 DOF:1995	ETIQUETADO, TIPO DE ENVASE Y LEYENDAS, PORCENTAJE DE GRASA Y HUMEDAD, CADUCIDAD.
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF 27/03/2020	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
	LECHE	NOM-184-SSA1-2002 NOM-243-SSA1-2010 NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL, Y METODOS DE PRUEBA.	COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF 27/03/2020	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE



ANEXO TÉCNICO

FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS Y VEGETALES	CUMPLIR CON LAS "CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN, DE PROCEDIMIENTO PARA LA RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE MATERIA PRIMA EN EL ALMACÉN DE VÍVERES DE UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DE SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN 2660-003-013	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS APLICABLES DURANTE LA RECEPCIÓN DEL BIEN (DEL CUADRO BÁSICO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS MARZO DE 2025).
ABARROTES EN GENERAL	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995 DOF: 27-12-2012	ETIQUETA DEL ENVASE. ESPECIFICACIONES SANITARIAS
		NOM-051-SCFI-SSA1-2010 DOF 27/03/2020	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
	ENLATADOS O INDUSTRIALIZADOS	NOM-051-SCFI-SSA1-2010 DOF 27/03/2020	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
		LEY DE IMPUESTO ESP. PRODUCC Y SERVICIOS	PRODUCTO GRABADO CON EL IEPS (IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCTOS Y SERVICIOS).
JUGOS PREENVASADOS	JUGOS PREENVASADOS	NOM-173-SE-2021	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS MARZO DE 2025
		NOM-051-SCFI-SSA1-2010 DOF 27/03/2020	PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE
CEREALES	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	NOM-051-SCFI-SSA1-2010 DOF 27/03/2020	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
CERTIFICADOS DE SISTEMAS DE GESTIÓN	✓ NMX –CC-9001-IMNC-20105 / ISO-9001:2015 EN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD. ✓ NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018 EN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUUIDAD DE LOS ALIMENTOS. ✓ NMX-SAST-45001-IMNC-20108 / ISO 45001: 2018 EN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. ✓ NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015 EN SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.		LOS CERTIFICADOS DEBERÁN ESTAR VIGENTES, EL ORGANISMO CERTIFICADOR QUE LOS PROPORCIONE DEBE ESTAR ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA)

f) El Anexo Técnico no deberá contener información relativa a la suficiencia presupuestaria, precios de contratación, o al tipo de procedimiento de contratación.

F I R M A

Dr. Enrique Gutierrez Gonzalez
Titular de la Coordinación de Prevención y Atención a la Salud



TERMINOS Y CONDICIONES

a) Vigencia de la contratación.

Del 1 de Enero al 31 de Diciembre 2026

b) Plazo de entrega del bien, arrendamiento o servicio, indicando en su caso, el calendario y programa de entregas que corresponda.

Programa de recepción de víveres en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención 2660-013-001
Horarios, Lugares de entrega y distribución de los bienes de consumo

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 7
Programa de recepción de víveres en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención
2660-013-001

Grupo de Alimentos	Día y horario de entrega en la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención
Abarrotes	Diario o semanal de 07:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de Víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Carnes	Diario de 06:00 a 10:30 horas, para consumo del día siguiente.
Pescado	Diario de 06:00 a 10:30, para su consumo inmediato, en el caso de ser suministrado congelado mismo horario un día antes de su consumo.
Embutidos	Diario o cada tercer día de 06:30 a 10:30 horas.
Huevo	Diario o semanal de 07:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Leche	**Pasteurizada**: Diario o cada tercer día de 07:30 a 10:30 horas. **Ultrapasteurizada**: Semanalmente o cada15 días de 07:00 a 12:00 horas según capacidad física del Almacén de Víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Derivados de lácteos	Diario o cada tercer día de 06:30 a 10:30 horas.
Frutas y verduras	Diario o cada tercer día de 06:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.

2660-013-001

Página 112 de 174 Clave: 2660-003-013



2025 Año de La Mujer Indígena

TERMINOS Y CONDICIONES

Grupo de Alimentos	Día y horario de entrega en la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención
Pan y tortilla de harina de trigo	**Pan fresco**: Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación: • Desayuno: 06:00 a 07:00 horas • Comida 10:30 a 11:30 horas • Cena 17:00 a 18:00 horas **Pan de caja y tortilla de harina de trigo**: Diario o semanal de 06:00 a 10:30 horas.
Tortilla de maíz	Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación: • Desayuno: 06:00 a 07:00 horas • Comida 11:00 a 11:30 horas • Cena 17:00 a 18:00 horas
Helado y nieve	Diario de 09:00 a 11:00 horas.

NOTA: Los horarios y días de entrega podrán ser modificados de acuerdo a las necesidades de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.

2660-013-001

TERMINOS Y CONDICIONES

LUGAR DE ENTREGA	UNIDAD		DOMICILIO	C.P.	TELÉFONO
CHARO, MICH.	HGR	1	AV. BOSQUES DE LOS OLIVOS #101, COMUNIDAD DE LA GOLETA, CHARO, MICH.	61301	4433 12 21-85
MORELIA, MICH.	HGZ	83	AVENIDA CAMELINAS No.- 1935, COLONIA. INFONAVIT CAMELINAS C.P. 58280.	60950	4433 12 9441
ZAMORA, MICH.	HGZMF	4	AV. MADERO. ESQ. PASEO DE LOS ALMENDROS FRAC. NUEVA LUNETA	59600	351 3 52 20 50, 3 52 22 59, 35 1 19 34
LA PIEDAD	H.G.S.Z.	7	CIPRÉS ESQUINA CON ABEDULES COLONIA LAS ARBOLEDAS S/N		01 352 5 26 69 30
URUAPAN, MICH.	HGZ	8	AV. BENITO JUÁREZ Y FCO. VILLA	60050	452 5 24 26 40, 5 23 31 37
APATZINGÁN, MICH.	HGSMF	9	CORREGIDORA Y 22 DE OCTUBRE	60600	453 534 17 03
LÁZARO CÁRDENAS, MICH.	HGZMF	12	AV. RÍO BALSAS ESQUINA LÁZARO CÁRDENAS	60950	753 5 32 09 03, 5 32 09 80 , 5 32 09 04, 5 32 04 3
REYES, LOS, MICH.	HGSMF	17	16 DE SEPTIEMBRE Y CARR. ZAMORA	60300	354 54 2 00 99, 54 2 06 10, 54 2 01 89,
ZITÁCUARO, MICH.	UMFH	18	SALAZAR Y PROLONGACIÓN POETA S/N	61500	715 15 3 1196
CD. HIDALGO	U.M.F "H"	19	I. ZARAGOZA Y MORELOS S/N.	61100	01 715 1 54 00 68
PÁTZCUARO, MICH.	UMFH	20	CALZADA LAS AMÉRICAS	61600	434 342 1156, 342 10 84
PEDERNALES, MICH.	H.G.S.M.F	24	CALLE PRINCIPAL S/N PEDERNALES, MICH.	61671	01 459 3 41 00 05
PURUARAN, MICH.	U.M.F "H"	25	DOMICILIO CONOCIDO	61682	01 459 3 41 50 19
TARETAN, MICH.	UMFH	26	DR. RAFAEL ALVARADO 42	61710	
PURUANDIRO, MICH.	UMFH	64	VICENTE GUERRERO NO 23	58500	438 383 2650, 38 3 2651
ZACAPU, MICH.	H.G.Z.M.F.	2	SALVADOR ALLENDE No. 100, COL. CENTRO	58600	436 36-3-05-92
SAHUAYO, MICH.	U.M.F.	5	FILIBERTO RUIZ Y JESUS ROMERO FLORES S/N, COL. CENTRO	52000	353 53-2-09-80
URUAPAN MICH.	**HGZ**	**86**	**BOULEVARD INDUSTRIAL CIRCUITO INTERIOR 5400 COL. AMPLIACIÓN SAN RAFAEL, CALTZONZIN**	**60137**	**S/N**

TERMINOS Y CONDICIONES

Los bienes de consumo deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido, en los lugares que se indican en la orden de compra correspondiente del sistema de planeación y control de alimentos Pla.c.a 2.0 para hospitales.

Las órdenes de compra para la entrega y distribución de los bienes de consumo serán emitidas con una anticipación de 14 (catorce) días naturales y serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos.

Las unidades médicas hospitalarias entregarán al proveedor la orden de compra, en original y copia mecanizada. para el caso de solicitudes extraordinarias o cancelaciones de alimentos al proveedor (2660-009-012) estas deberá realizarse y solicitarse por la nutricionista dietista responsable del almacén de víveres con 24 horas de anticipación, a la entrega de los alimentos solicitados por la unidad, la nutricionista entregara el formato correspondiente (nd-15) impreso con las firmas respectivas y la autorización de él o la jefe del departamento de nutrición y dietética, así como recabara firma de recibido en el formato " libreta de control interno de notas de remisión y orden de compra " (2660-021-010).

TERMINOS Y CONDICIONES

PLACA
Planeación y Control de Alimentos

TECNOLÓGICO
Coordinación de Servicios Digitales y de Información para la Salud y Administrativos
Coordinación Técnica de Servicios Digitales y de Información para la Salud

IMSS DIGITAL

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

Unidad: HGR1

Orden de compra de: 02/01/2024 - 08/01/2024

Versión de Formato: 2.0

Fecha del Formato: Junio de 2019

Numero de Folio: 1

ABARROTES

		MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	SEMANA	Presentación en base a contrato
Dia de la semana										
Dia de surtido		02/01/2024	03/01/2024	04/01/2024	05/01/2024	06/01/2024		08/01/2024		
Fecha de la minuta		03/01/2024	04/01/2024	05/01/2024	06/01/2024	07/01/2024	08/01/2024	09/01/2024		
Minuta		18	19	22	21	22	23	24		
ACEITES										
ACEITE DE MAIZ	L	4.96	9.71	10.35	7.45	4.49	4.33	7.71	49.00	43 botella
ACEITE DE OLIVA	L	0.50	0.68	0.90	0.20	1.15	0.30	1.00	4.73	10 botella
AZUCARES										
AZUCAR REFINADA (R)	K	6.88	6.84	6.30	5.80	6.00	5.21	3.97	41.00	41 Bolsa
PILONCILLO	K	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	0.00	2.00	2 bolsa
CAFE										
CAFÉ PURO GRANO TOST. MOLIDO	K	0.84	0.24	0.84	0.47	0.77	0.00	0.84	4.00	4 Bolsa
CANELA										
CANELA EN RAJA	K	0.38	0.58	0.39	0.40	0.44	0.50	0.32	3.00	3 Bolsa
CANELA MOLIDA	K	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.61	0.00	0.63	1 Frasco
CARNE SECA Y PRODUCTOS D/PESCA										
ATUN EN ACEITE (R)	K	4.32	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.70	6.02	43 Lata
ATUN EN AGUA	K	4.84	0.00	0.00	0.00	0.00	0.05	6.72	11.62	83 Lata

Entrego

Nombre y Firma Resp. A. Vivieres

Hora:

Recibe Mercancia

Recibio

Nombre y Firma RPTE. Proveedor

Vo.Bo.

Jefe de Depto. de Nutición

Nombre y Giro de la Empresa :

Domicilio :

Reg. Fed. Causantes :

Ced. Empadronamiento :

NOTA: LA ORDEN DE COMPRA PUEDE SER SOMBREADA O NO, CUADRICULADA O NO, SE DEBERÁ TRABAJAR A DOS DECIMALES

Nutricionista Dietista: Realiza en hoja de cálculo (Excel) la conversión de cantidades de kilos y litros del grupo y subgrupos de abarrotes, jugos, lácteos y embutidos a la unidad de presentación comercial, NOTA: En lo correspondiente al grupo de carnes, frutas, verduras y alimentos a granel la cantidad emitida en la "Orden de compra" generada por el Sistema PLA.C.A no se modifica.

TERMINOS Y CONDICIONES

Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15
2660-009-166

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 6
Departamento de Nutrición y Dietética
Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15

Unidad: (1)	Fecha solicitud : dd / mm / aaaa (2)
Proveedor: (3)	Folio: (4)
Grupo de alimentos: (5)	Justificación: (6)

Alimento	Unidad	Presentación	Día semana (10)	L	M	M	J	V	S	Total
(7)	(8)	(9)	Fecha de entrega (11)							(12)
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							
			Fecha de entrega							
			Cantidad							

Elaboró	Autorizó	Recibió
(13)	(14)	(15)
Nutricionista Dietista Nombre y firma	**Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética** Nombre y firma	**Proveedor** Nombre y firma

2660-009-166

Página 108 de 174 Clave: 2660-003-013

TERMINOS Y CONDICIONES

Formato para cancelación de alimentos nd-35

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 16
Departamento de Nutrición y Dietética
Formato para cancelación de alimentos nd-35

Unidad: (1)	Fecha cancelación : ___/___/___ dd mm aaaa (2)
Proveedor: (3)	Folio: (4)
Grupo de alimentos: (5)	Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( ) (6)
Minuta: (7)	Servicio: (8)

Alimento	Unidad	Presentación	Cantidad Solicitada	Cantidad Cancelada	Motivo de Cancelación
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)

Elaboró	Autorizó	Recibió
(15) Nutricionista Dietista Nombre y firma	(16) Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	(17) Proveedor Nombre y firma

2660-009-165

Página 147 de 174 Clave: 2660-003-013

2660-009-165

TERMINOS Y CONDICIONES

Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30
2660-009-162

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 8

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

2660-009-162

TERMINOS Y CONDICIONES

Formato para canje y/o reposición de alimentos
2660-009-163

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 10
Departamento de Nutrición y Dietética
Formato para canje y/o reposición de alimentos

Unidad: (1)	Fecha de elaboración: __/__/__ (dd/mm/aaaa) (2)
Proveedor: (3)	Folio: (4)
Grupo de alimentos: (5)	Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( ) (6)
Minuta: (7)	

Alimento	Unidad	Presentación	Cantidad Solicitada	Cantidad Devuelta	Motivo de la devolución	Fecha de canje o reposición
(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)

Elaboró	Autorizó	Recibió
(15)	(16)	(17)
Nutricionista Dietista Nombre y firma	Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética Nombre y firma	Proveedor Nombre y firma

2660-009-163

TERMINOS Y CONDICIONES

c) Mecanismo de evaluación de proposiciones.

Criterio de evaluación binario.

d) Licencias, permisos, registros, certificados o autorizaciones que debe cumplir o aplicarse al bien o servicio a contratar.

La explicación puede ser tan amplia como se requiera:

B) LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

Presentar el aviso de funcionamiento correspondiente del establecimiento donde operará el licitante, expedido por la secretaría de salud, en el cual se indique que la actividad del establecimiento corresponde al comercio de víveres acorde al grupo en el que participe.

RÉGIMEN IMSS ORDINARIO

GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
1.- ALIMENTOS PERECEDEROS (CARNE FRESCA, PESCADOS Y MARISCOS, DERIVADOS LÁCTEOS, HUEVO Y EMBUTIDOS)	* COPIA SIMPLE DE LA CONSTANCIA EXPEDIDA AL ESTABLECIMIENTO DEL ORIGEN DE LAS CARNES CON CERTIFICACIÓN VIGENTE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) (RECONOCIMIENTO QUE OTORGA LA SAGARPA, A TRAVÉS DEL "SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA" SENASICA) EN LA CUAL SE ACREDITE QUE LA ACTIVIDAD CERTIFICADA DEL RASTRO ES PARA EL SACRIFICIO, CORTE Y/O DESHUESE DE BOVINO, PORCINO Y POLLO, RESPECTIVAMENTE. PARA EL CASO DE EMBUTIDOS, DICHA CONSTANCIA DEBERÁ ACREDITAR QUE LA ACTIVIDAD CERTIFICADA DEL ESTABLECIMIENTO SEA LA DE PROCESAR CARNES FRÍAS DE BOVINO, PORCINO Y AVES (SIENDO LAS ACTIVIDADES CERTIFICADAS ENUNCIATIVAS MAS NO LIMITATIVAS). • CARTA DE RESPALDO MEMBRETADA ORIGINAL, DEL ESTABLECIMIENTO "TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL" VIGENTE (TIF) DONDE PROCEDAN O SE ELABORAN LOS PRODUCTOS QUE OFERTAN (CÁRNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y EMBUTIDOS), DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN. PARA EL CASO DE HUEVO Y DERIVADOS LÁCTEOS, PRESENTAR CARTA DE RESPALDO MEMBRETADA ORIGINAL EXPEDIDA POR EL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS QUE OFERTE, DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN. • COPIA SIMPLE DE LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS HORMONAL DE CLENBUTEROL REALIZADO A LOS CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO, PROCEDENTES DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LES SUMINISTRARA CÁRNICOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN LOS CUALES SE INDICA QUE SE ENCUENTRAN LIBRES DE DICHA SUSTANCIA, PRESENTANDO COMO MÍNIMO UN ANÁLISIS POR TIPO DE CARNE, ESTAR EXPEDIDOS A NOMBRE DEL LICITANTE O DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LOS RESPALDA. REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA) , DENTRO DE LOS ÚLTIMOS 3 MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
2.- ALIMENTOS PERECEDEROS (FRUTAS Y VEGETALES)	• COPIA SIMPLE, DE LA ÚLTIMA ACTA DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN REALIZADA POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA. DICHA VISITA DEBE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LAS INSTALACIONES QUE ACREDITA EL LICITANTE. EN CASO DE NO HABER SIDO OBJETO DE VISITA DE VERIFICACIÓN POR LA AUTORIDAD, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DEL ÚLTIMO ESCRITO DE PETICIÓN DE VISITA DE VERIFICACIÓN, CON EL DOCUMENTO QUE COMPRUEBE QUE SE INGRESÓ ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA (FUNDAMENTO ARTÍCULO 255 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS)
3.- ALIMENTOS NO PERECEDEROS (ABARROTES)	• COPIA SIMPLE, DE LA ÚLTIMA ACTA DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN REALIZADA POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA. DICHA VISITA DEBE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LAS INSTALACIONES QUE ACREDITA EL LICITANTE. EN CASO DE NO HABER SIDO OBJETO DE VISITA DE VERIFICACIÓN POR LA AUTORIDAD, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DEL ÚLTIMO ESCRITO DE PETICIÓN DE VISITA DE VERIFICACIÓN, CON EL DOCUMENTO QUE COMPRUEBE QUE SE INGRESÓ ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, (FUNDAMENTO ARTÍCULO 255 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS)
4.- PAN Y TORTILLAS	• COPIA SIMPLE, DE LA ÚLTIMA ACTA DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN REALIZADA POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA. DICHA VISITA DEBE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LAS INSTALACIONES QUE ACREDITA EL LICITANTE. EN CASO DE NO HABER SIDO OBJETO DE VISITA DE VERIFICACIÓN POR LA AUTORIDAD, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DEL ÚLTIMO ESCRITO DE PETICIÓN DE VISITA DE VERIFICACIÓN, CON EL DOCUMENTO QUE COMPRUEBE QUE SE INGRESÓ ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, (FUNDAMENTO ARTÍCULO 255 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS)

TERMINOS Y CONDICIONES

e) Folletos, catálogos, fotografías, manuales entre otros, en caso de que se requieran para comprobar las especificaciones técnicas requeridas.
La evaluación técnica comprende el análisis y la verificación de: La inclusión de la totalidad de la información, documentos y requisitos técnicos solicitados, cumplimiento documental de las especificaciones y requisitos técnicos solicitados. Se solicitará los grupos: SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS, SUBGRUPO 109 HUEVO, SUBGRUPO 201 LECHE, SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS, ABARROTES, SUBGRUPO 401 AMARANTO, SUBGRUPO 402 ARROZ, SUBGRUPO 403 AVENA, SUBGRUPO 405 MAÍZ, SUBGRUPO 406 TRIGO, SUBGRUPO 501 FRIJOL, SUBGRUPO 502 GARBANZO, SUBGRUPO 503 HABA, SUBGRUPO 504 LENTEJA, SUBGRUPO 505 SOYA, SUBGRUPO 601 AZÚCAR, SUBGRUPO 602 BEBIDAS, SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS, SUBGRUPO 604 CHOCOLATE, SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE, SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS, SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMIBAR, SUBGRUPO 609 GELATINA , SUBGRUPO 610 MERMELADAS , SUBGRUPO 611 MIEL, SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORÍGEN ANIMAL, SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORÍGEN VEGETAL, SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS, SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS, SUBGRUPO 801 COLORANTES, SUBGRUPO 802 ESPECIAS, SUBGRUPO 803 EXTRACTOS,SUBGRUPO 806 INFUSIONES, SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR, SUBGRUPO 808 SABORIZANTES, SUBGRUPO 809 SAZONADORES, SUBGRUPO 901 AGUA. Nota: Para la evaluación anterior, deberá anexar catálogo con fotografías legibles de los productos. Las fotografías deberán mostrar claramente las características de cada alimento: cara anterior y posterior del producto donde sea visible el gramaje, etiquetado y contenido nutrimental. El catálogo con fotografías se solicita únicamente para comprobar y/o verificar la especificación técnica requerida, en base al catálogo anexo. NOTA: El proveedor podrá ofertar solo una denominación de producto por cada clave de alimentos, en caso que oferte más de una, el Instituto Mexicano del Seguro Social podrá determinar cuál es la más conveniente y el proveedor se obligará a entregarla.
f) Visitas a las instalaciones institucionales, donde se suministrarán o colocarán los bienes o donde se prestarán los servicios, en su caso.
N/A
g) Si se requiere efectuar visitas a las instalaciones de los licitantes. Se deberá precisar puntualmente, el objeto y el resultado que se espera obtener de la misma, a efecto de que se plasme en la convocatoria.
Durante la vigencia del contrato, el Instituto Mexicano del Seguro Social, podrá realizar visitas a las Instalaciones de los proveedores, para verificar las condiciones de Infraestructura, salubridad e higiene entre otras más.

TERMINOS Y CONDICIONES

h) Las penas convencionales y deducciones al pago de conformidad con lo dispuesto en el lineamiento 5.5.8 de las PBL´s.

Penas convencionales por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega y distribución de los bienes de consumo.

PENAS CONVENCIONALES			
CONCEPTO U OBLIGACIÓN	UNIDA DE MEDIDA	PENALIZACIÓN	LIMITES DE INCUMPLIMIENTO
PENA CONVENCIONAL:			
POR ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS FECHAS PACTADAS DE ENTREGA Y DISTRIBUCION DE LOS BIENES DE CONSUMO.	POR CADA TREINTA MINUTOS DE ATRASO	1% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LO INCUMPLIDO SIN INCLUIR IVA, SIN EXCEDER EL 10%	LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ EXCEDER DEL IMPORTE DE LA FIANZA, UNA VEZ EXCEDIDO SE LLEVARÁ A CABO LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.
POR ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS PACTADOS DE ENTREGA Y DISTRIBUCION DE LOS BIENES DE CONSUMO.	POR CADA TREINTA MINUTOS DE ATRASO	1% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LO INCUMPLIDO SIN INCLUIR IVA, SIN EXCEDER EL 10%	LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ EXCEDER DEL IMPORTE DE LA FIANZA, UNA VEZ EXCEDIDO SE LLEVARÁ A CABO LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.
CUANDO TRANSCURRIDO EL HORARIO ESTIPULADO NO SE HUBIERA CUMPLIDO CON LA REPOSICION O SE INCURRA EN INCUMPLIMIENTO CON DICHA REPOSICION	POR CADA TREINTA MINUTOS DE ATRASO	1% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LO INCUMPLIDO SIN INCLUIR IVA, SIN EXCEDER EL 10%	LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ EXCEDER DEL IMPORTE DE LA FIANZA, UNA VEZ EXCEDIDO SE LLEVARÁ A CABO LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

a) La penalización convencional se calculará a partir del período de tiempo en que concluye el plazo o fecha convenida para entregar los bienes de consumo o iniciar la prestación de los servicios, y hasta la hora o el día en que inició la prestación del servicio de forma extemporánea, siendo el monto máximo la garantía de cumplimiento del contrato.

"El instituto" descontará las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deberá cubrir a "el proveedor". Por lo tanto "el proveedor" autoriza a descontar las cantidades que resulten de aplicar las sanciones señalas en los párrafos anteriores, sobre los pagos que a este deba cubrirle a "el instituto" durante el período en que incurra y/o se mantenga en cumplimiento con motivo del suministro de los víveres.

TERMINOS Y CONDICIONES

DEDUCCIONES

b) En el caso de las deducciones, deberá determinarse en el contrato o pedido cual es o son los conceptos u obligaciones objeto de ésta, la causa por la cual se debe aplicar y el monto o forma en que se debe calcular y aplicar la deducción por prestación deficiente del servicio tomando en consideración preferentemente los siguientes elementos:

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE NOTIFICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
Cuando no entregue productos solicitados en Orden de Compra y/o remisión conforme a las características establecidas en las bases, es decir de manera parcial o deficiente	Entregar los bienes de consumo conforme a las bases de la convocatoria	Por la entrega parcia o deficiente	1% sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto de la garantía de cumplimiento	Auxiliar del Contrato	Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con la calidad de los productos solicitados	Entregar los bienes de consumo conforme a las bases de la convocatoria	Por la entrega parcia o deficiente	1% sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto de la garantía de cumplimiento	Auxiliar del Contrato	Administrador del Contrato

c)En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes de consumo, arrendamientos o servicios, sí no se ha determinado, calculado y notificado al proveedor las penas convencionales y/o deducciones aplicadas en términos de lo dispuesto en el contrato, así como su registro y validación en el PREI Millenium.

d) La persona servidora pública designada como Administrador del Contrato, será el responsable del cálculo, aplicación y seguimiento de las deducciones.

e) El importe máximo de las deducciones, no podrá ser mayor al que resulte de aplicar el porcentaje de la garantía de cumplimiento.

Es obligación de la persona servidora pública designada como Administrador del Contrato, verificar que los registros de las sanciones en el PREI Millenium, se realice con el número de contrato, y en su caso el número de orden de reposición, a efecto de permitir su correcta trazabilidad.

TERMINOS Y CONDICIONES

i) En su caso, mecanismos requeridos al proveedor para responder por defectos o vicios ocultos de los bienes o de la calidad de los servicios.

Escrito (Original) donde el licitante se compromete que en caso de resultar ganador en el procedimiento de contratación, acepta expresamente, hacerse responsable durante la prestación del servicio, de los daños o lesiones que afecten a los usuarios así como a terceros, como consecuencia de la prestación del Servicio objeto del contrato que se le adjudique, por lo anterior se obliga a resarcir al Instituto de cualquier erogación que éste llegará a efectuar por este concepto y además responderá ante el Instituto de las deficiencias en la prestación de los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados y en la legislación aplicable.

j) Garantías de anticipos, cumplimiento, defectos o vicios ocultos de bienes, calidad de servicios y de operación y funcionamiento, que en su caso apliquen, las cuales deben indicar, según sea el caso:

- Plazo para notificar al proveedor.
- La existencia de consumibles y refacciones, en su caso.
- Plazo y condiciones de canje o devolución del bien.
- Caducidad de los bienes de consumo.
- Centros de servicio (domicilios y horarios) y reporte técnico.
- Periodo de garantía.
- Tiempos máximos de reparación o atención de fallas.
- Garantía de mano de obra y/o partes.
- Mantenimientos correctivos y/o preventivos.
- En su caso, si se requiere capacitación, solicitar programa para la misma.
- Porcentaje a requerir por concepto de garantía de cumplimiento en los términos del lineamiento 5.5.5 de POBALINES..

Plazo para notificar al proveedor.

Los plazos se estipulan dentro de cada uno de los supuestos, establecidos en el presente anexo.

La existencia de consumibles y refacciones, en su caso.

No aplica por ser Servicio.

Plazo y condiciones de canje o devolución del bien.

Se podrá solicitar el canje de cualquiera de los subgrupos por no entregar la marca (s) requerida (s),o bien no cumplan con las características solicitadas, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción.
Para el subgrupo/partida de abarrotes el período será de 7 (siete) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico químicas.



TERMINOS Y CONDICIONES

Para los subgrupos de pan fresco y tortilla, su devolución será de manera inmediata a la recepción. Se deberán retirar por parte del proveedor de las instalaciones de la unidad, a las 24 (veinticuatro) horas siguientes al reporte de la recepción.
El horario de canje será de las 10:30 horas hasta las 13:00 horas, después del reporte de los usuarios.
Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución, correrán por cuenta del proveedor, previa notificación del IMSS.

Caducidad de los bienes de consumo.

Conforme a la NOM-051-SCFI1-2010. La Fecha límite en que se considera que un producto pre envasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse o consumirse.

- Los periodos máximos de caducidad de los alimentos a entregar y distribuir deben ser de acuerdo a la siguiente tabla:

PARTIDA	CARACTERÍSTICAS A EVALUAR
ALIMENTOS PERECEDEROS: • Carne • Derivados Lácteos • Huevo • Embutidos • Frutas y Vegetales	En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas 1 semana 1 semana 15 días Se evalúan las características fisicoquímicas
ALIMENTOS NO PERECEDEROS • Abarrotes	Tres meses de acuerdo a fechas de caducidad indicadas
PAN Y TORTILLAS • Pan fresco • Pan industrializado • Tortillas	Diario 7 días 8 días
NIEVES Y HELADOS • Nieves • Helados • Paletas	Un mes
• Jugos y concentrados de frutas	Tres meses por el fabricante.



TERMINOS Y CONDICIONES

Centros de servicio (domicilios y horarios) y reporte técnico.

No aplica

Periodo de garantía.

El proveedor deberá garantizar el suministro de víveres durante toda la vigencia del contrato.

Tipo de garantía::

Fianza 10%

Responsabilidad Civil 5%

Tiempos máximos de reparación o atención de fallas.

No aplica

Garantía de mano de obra y/o partes.

No aplica

Mantenimientos correctivos y/o preventivos.

El proveedor adjudicado proporcionará durante la vigencia del contrato y sin costo extra para el IMSS, el mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos, deberá contar con personal técnico capacitado y en posibilidad de dar servicio a los equipos en cada Hospital de la Delegación y Unidad Médica donde sean ubicados.

Para el caso de fallas, el proveedor adjudicado deberá reparar o remplazar del equipo a más tardar 24 horas posterior al reporte por cualquier medio electrónico y por escrito, de parte de las Jefaturas de Nutrición y Dietética, efectuar las reparaciones necesarias a entera satisfacción del área usuaria y si esto no es factible deberá reponer los equipos por otros de similares características en un plazo máximo de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la notificación del IMSS. El costo de las refacciones que en su caso se requieran será con cargo al participante adjudicado.

En su caso, si se requiere capacitación, solicitar programa para la misma.

No aplica

Porcentaje a requerir por concepto de garantía de cumplimiento en los términos del lineamiento 5.5.5 de PBL´s.

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, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social.

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato se deliberará 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.

k) Precisar la forma de pago para lo cual deberán especificar el tipo de moneda y si se realizará en una sola exhibición o pagos progresivos conforme a las entregas programadas en el contrato respectivo.

El Instituto se obliga a pagar a El Proveedor, la cantidad señalada como importes mínimos y máximos del contrato en Moneda Nacional, sin que estos rebasen los 8 días naturales posteriores a la entrega de la documentación susceptible de pago para alimentos perecederos y 20 días naturales posteriores a la entrega de la

TERMINOS Y CONDICIONES

documentación susceptible de pago para abarrotes, en conformidad a los plazos normados por la dirección de Finanzas de acuerdo al "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para tramite de pago y la constitución, modificación cancelación, operación y control de fondos fijos" en el Departamento de presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, sito en Av. Madero Pte. 1200, Zona Centro, C.P. 58000 Morelia, Michoacán, en horario de 08:00 a 13:00 horas.

Documentos que debe presentar en ventanilla:

- Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (CFDI), que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la que se indique:
  - ✓ Numero de proveedor
  - ✓ Numero de contrato

- Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente.

Firma de Autorización en la representación impresa del CFDI:

- Persona Administradora del Contrato

Firmadas de conformidad al Anexo 2 "cuentas contables" del Procedimiento para la Recepción, glosa y aprobación de documentos presentado para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos, (http://172.24.81.105/Anexo2/consulta_de_anexo_3list.php?cmd=search&t=consulta_de_anexo_3&psearch=&psearchtype=); mismos que deberán ser entregados en el Departamento de Trámite y Erogaciones ubicado en Av. Francisco I. Madero Poniente, N°1200, Colonia Centro, C.P. 58000 Morelia, Michoacán, en horario de 08:00 a 13:00 horas (de lunes a viernes en días hábiles).

Durante la vigencia del contrato, "el proveedor" queda obligado a entregar a "el Instituto", junto con el CFDI de cobro respectiva la opinión de cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social (IMSS) misma que deberá ser vigente y positiva, y gozará de vigencia durante el día de la fecha en que haya sido generada, de conformidad al acuerdo acdo.as2.hct.270422/107.p.dir, publicado en el diario oficial de la federación el 22 de septiembre de 2022.

Para la validación de dichos comprobantes el proveedor deberá cargar en internet, a través del portal de servicios a proveedores de la página del IMSS el archivo en formato xml. La validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

En caso de que el "el proveedor" presente su CFDI con errores o deficiencias, conforme a lo previsto en el artículo 90 del Reglamento de la LAASSP, el Instituto dentro de los 3 días hábiles siguientes a la recepción indicará por escrito al proveedor las deficiencias que se deberán corregir.

Cuando "el proveedor" opte por pago en parcialidades o diferido para cada uno de los

TERMINOS Y CONDICIONES

pagos que efectivamente reciba, de acuerdo con esta cláusula, deberá de expedir a nombre de "el Instituto" el "CFDI con complemento para la recepción de pagos", también denominado "recibo electrónico de pago", el cual elaborará dentro de los plazos establecidos por las disposiciones fiscales vigentes y lo cargará en el portal de servicios a proveedores de la página de "el Instituto".

"El proveedor" acepta que "El instituto" efectué el pago de los bienes de consumo suministrados, a través del esquema de transferencia electrónica que el IMSS tiene en operación, con las instituciones bancarias siguientes: Banamex, Banorte, Scotiabank, Santander, BBVA Bancomer, HSBC, Afirme y Banco Azteca, para tal efecto deberá realizar el trámite en el departamento de la tesorería del OOAD Regional Michoacán sitio en Av. Francisco I. Madero Pte. No. 1200 colonia Centro C.P. 58000 Morelia, Michoacán en horario de 9:00 a las 15:00 horas de lunes a viernes, en días hábiles.

Asimismo "el Instituto" aceptará del proveedor, que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por concepto de cuotas obrero-patronales, conforme a lo previsto en el Artículo 40 B, de la Ley del seguro social.

"El proveedor" que celebre contratos de cesión de derechos de cobro, deberá notificarlo por escrito a "el Instituto", con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente una copia de los contra-recibos cuyo importe se cede, además de los documentos sustantivos de dicha cesión.

El mismo procedimiento aplicará en el caso de que "el proveedor" celebre cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al programa de cadenas productivas de nacional financiera, S.N.C., institución de banca de desarrollo.

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

"El proveedor acepta que el IMSS le efectúe el pago mediante transferencia electrónica, para tal efecto el proveedor deberá proporcionar el número de cuenta clabe, banco y sucursal".

1) Establecer los mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los servicios contratados y efectivamente prestados, así como del cumplimiento de las requisiciones de cada entregable.

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes de consumo, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética y/o el responsable del servicio, en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes de consumo, conforme a la orden de compra.

TERMINOS Y CONDICIONES

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).
Se anexa nd-30 formato aplicado por Ntta de almacén de víveres y/o el responsable del servicio.

ANEXO ND 30

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

Unidad: (1)	Fecha de recepción: ___/___/___ dd mm aaaa (2)
Proveedor: (3)	Hora de recepción de víveres: (4)
Número de contrato: (5)	Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( ) (6)
Grupo de Alimentos: (7)	Nota de Remisión: (8)
Nombre del responsable de la entrega de alimentos: (9)	
Se presenta uniformado: si ( ) no ( ) (10)	Porta gafete con fotografía: si ( ) no ( ) (11)
Utiliza cubreboca y cubrepelo: si ( ) no ( ) (12)	Actitud: buena ( ) regular ( ) mala ( ) (13)
Vehiculo: (14)	Cuenta con caja cerrada: si ( ) no ( ) (15)
Limpio: si ( ) no ( ) (16)	Cuenta con cámara refrigerante: si ( ) no ( ) NA( ) (17)
Fecha de fumigación: (18)	Modelo: (19)
Contenedores o cajas de estiba: (20)	
Limpias: si ( ) no ( ) (21)	Cantidad suficiente: si ( ) no ( ) NA( ) (22)

Incumplimiento	Cantidad de alimentos solicitados	Cantidad de alimentos devueltos	Precio Unitario	Importe	Fecha canje	Hora de canje	Cumplió con canje	Observaciones
No corresponde a la cantidad solicitada (23)	(30)	(31)	(32)	(33)	(34)	(35)	(36)	(37)
Alimento devueltos por mala calidad	(24)							
No cumplen con caracteristicas organolépticas y físico químicas	(25)							

Página 115 de 174 Clave: 2660-003-013

TERMINOS Y CONDICIONES

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

2660-009-162

Pagina 116 de 174 Clave: 2660-003-013

m) En caso de que se solicite el otorgamiento de anticipo, deberá señalarse el porcentaje y forma de amortización del mismo, el cual debe ajustarse a las disposiciones establecidas en los artículos 13, 45, fracciones IX y X de la LAASSP y 81, fracción V del RLAASSP, y el numeral 4.2.7 del MAAGMAASSP. Así como la justificación para el otorgamiento del anticipo.

N/A

TERMINOS Y CONDICIONES

n) Aviso de privacidad, así como la precisión de las medidas de seguridad para el manejo de la información para bienes o servicios de tecnologías de la información y comunicaciones, alineado a la política general de Seguridad de la información en materia de TIC, cuando se considere aplicable.
NO APLICA
o) Seguro de Responsabilidad Civil en el caso de adquisición o arrendamiento de bienes o prestación de servicios que así lo ameriten a juicio del Área Requirente y/o Técnica, misma que, bajo su responsabilidad, indicará el monto o porcentaje por el cual deberá constituirse la póliza respectiva, sin que esta pueda ser inferior al 5% (cinco por ciento) del importe total del contrato o, en su caso, del importe máximo del contrato. En estos casos, cuando el proveedor llegase a contar con una póliza de responsabilidad civil global, podrá entregar al Área Contratante el endoso que garantice el contrato o convenio que se celebre, mismo que deberá corresponder al monto o porcentaje que se hubiera establecido, sin que sea necesario exigirle la presentación, exhibición o entrega de la póliza original.
TENDRÁ QUE PRESENTAR EL PROVEEDOR SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL, POR LO QUE LA PÓLIZA RESPECTIVA SERÁ DEL 5% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO, O EN SU DEFECTO CUANDO EL PROVEEDOR LLEGASE A CONTAR CON UNA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL GLOBAL, PODRÁ ENTREGAR AL ÁREA CONTRATANTE EL ENDOSO QUE GARANTICE EL CONTRATO O CONVENIO QUE SE CELEBRE, MISMO QUE DEBERÁ CORRESPONDER PORCENTAJE ESTABLECIDO, SIN QUE SEA NECESARIO EXIGIRLE LA PRESENTACIÓN, EXHIBICIÓN O ENTREGA DE LA PÓLIZA ORIGINAL.
p) Tratándose de reuniones, conferencias, seminarios, cursos, capacitaciones, asambleas, justas deportivas y, en general, cualquier tipo de evento o acto en el que personas servidoras públicas participen fuera de las instalaciones del IMSS, se deberá contar con los dictámenes de protección civil emitidos por las autoridades competentes en la materia.
NO APLICA

F I R M A

Dr. Enrique Gutierrez Gonzalez
Titular de la Coordinación de Prevención y Atención a la Salud

Anexo Tres (3)

"Propuesta Económica de **"EL PROVEEDOR"** y, Acta de Fallo"

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

Instituto Mexicano del Seguro Social.
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán.
Jefatura de Servicios Administrativos.
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios.
Licitación Pública Nacional Electrónica Número LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025
Adquisición de Víveres, Alimentos Perecederos, No Perecederos y Leche Fluida para el ejercicio 2026.
Adquisición de Víveres con entrega y distribución en los Hospitales Generales de Zona y Sub-Zona, Hospitales y Albergues Comunitarios y Guarderías del Régimen Ordinario, para el Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán del Instituto Mexicano del Seguro Social; para Ejercer del 01 de enero al 31 de diciembre del Año 2026.

Instituto Mexicano del Seguro Social.
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán.
Jefatura de Servicios Administrativos.
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios.
Presente.

ANEXO NÚMERO 11

PROPOSICIÓN ECONÓMICA

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N°. LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N°. LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025 FECHA: MORELIA, MICHOACÁN, A 04 DE DICIEMBRE DE 2025.

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

DOMICILIO: CALLE 4, MZ. 5, LT. 6, COL. EJIDO DEL MORAL, C.P.09040, ALCALDÍA IZTAPALAPA, CIUDAD DE MÉXICO R.F.C. ADI-991022-KX2

No. TELÉFONO: [redacted] **No. FAX:** [redacted] **CORREO ELECTRÓNICO:** [redacted]

FABRICANTE _____ DISTRIBUIDOR __X__ NÚMERO DE PROVEEDOR FINAT 35515

RÉGIMEN: ORDINARIO

UNIDADES Y/ HOSPITALES: UNIDADES MÉDICAS DEL REGIMEN ORDINARIO

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:
CORREO ELECTRONICO Y TELEFONO QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE
INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA,
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y
ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

PARTIDA NÚMERO	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES					NOMBRE GENERICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA	PRECIO UNITARIO
	1	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 101 CERDO	22100061	480101010000	480	101	0100	00	CHULETA CERDO 150 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$215.00
	2			22100061	480101020000	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$210.00
	3			22100061	480101030000	480	101	0300	00	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$189.00
	4			22100061	480101030001	480	101	0300	01	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$189.00
	5			22100061	480101030100	480	101	0301	00	PIERNA CERDO TROZO 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$198.00
	6			22100061	480101030101	480	101	0301	01	PIERNA CERDO TROZO 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$198.00
	7			22100061	480101030200	480	101	0302	00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$185.00
	8		SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	22100354	480103030004	480	103	0300	04	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	ZWAN	$154.00
	9			22100354	480103030002	480	103	0300	05	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	ZWAN	$311.00
	10			22100071	480103040001	480	103	0400	01	MORTADELA REB. 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	MURGATI	$129.00
	11			22100380	480103070001	480	103	0700	01	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	ZWAN	$190.00
	12		SUBGRUPO 104 MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS	23800021	480104020000	480	104	0200	00	CALAMAR	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$111.00
	13			22100238	480104040000	480	104	0400	00	PULPO FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$161.00
	14			22100238	480104040100	480	104	0401	00	PULPO CONGELADO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$161.00
	15		SUBGRUPO 106 PESCADOS	22100226	480106020301	480	106	0203	01	CAZON FILETE REB 90 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$199.00
	16			22100224	480106070100	480	106	0701	00	MERO FILETE RAC. 120 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$286.00
	17			22100224	480 106 0702 01	480	106	0702	01	MERO EN FILETE CONGELADO (160 G)	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$286.00
	18			22100228	480106080301	480	106	0803	01	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC. 120 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$175.00
	19		SUBGRUPO 107 POLLO	23800036	480107030000	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$190.00
	20			23800036	480107030100	480	107	0301	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$260.00
	21			23800036	480107030200	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$260.00
	22			23800036	480107040000	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$175.00
	23			23800036	480107040100	480	107	0401	00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$140.00
	24			23800036	480107040200	480	107	0402	00	PIERNA DE POLLO SIN PIEL PIEZA 150 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$145.00

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

25			23800036	480107040300	480	107	0403	00	MUSLO DE POLLO SIN PIEL PIEZA 140 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$155.00
26			23800036	480107050101	480	107	0501	01	POLLO ENTERO SIN VISC PIEZA 1800 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$120.00
27		SUBGRUPO 108 RES	22100061	480108020000	480	108	0200	00	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
28			22100061	480108020001	480	108	0200	01	BISTEC PIERNA RES RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
29			22100061	480108030000	480	108	0300	00	CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00
30			22100061	480108030001	480	108	0300	01	CHAMBARETE DE RES RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00
31			22100061	480108050000	480	108	0500	00	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
32			22100061	480108050001	480	108	0500	01	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
33			22100061	480108060000	480	108	0600	00	FALDA DE RES RAC.	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00
34			22100061	480108070000	480	108	0700	00	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$350.00
35			22100061	480108070001	480	108	0700	01	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$350.00
36			22100061	480108070100	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$300.00
37		SUBGRUPO 109 HUEVO	22100160	480109010000	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	KILOGRAMO	BACHOCO	$80.00
38			25400556	480109020000	480	109	0200	00	ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA/BOLSA 500 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$239.15
39	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	23800081	480 201 0302 01	480	201	0302	01	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA (250 ML)	PAQUETE	AL.L.REAL DELITE	$10.41
40			23800081	480201010101	480	201	0101	01	LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
41			23800081	480201020000	480	201	0200	00	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
42			23800081	480201030300	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
43			23800081	480201050000	480	201	0500	00	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
44		SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	23800097	480202010001	480	202	0100	01	QUESO FRESCO 250 G	PAQUETE	LA VILLITA	$25.75
45			22100242	480202010102	480	202	0101	02	QUESO PANELA 1000 G	PAQUETE	LALA	$135.00
46			22100241	480202010201	480	202	0102	01	QUESO OAXACA 400 G	PAQUETE	LA VILLITA	$121.00
47			22100247	480202010300	480	202	0103	00	REQUESON SIN SAL 500 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$51.00
48			23800097	480202020101	480	202	0201	01	QUESO ADOBERA 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$243.00
49			22100243	480202020202	480	202	0202	02	QUESO AMERICANO REB 288 G	PAQUETE	LALA	$76.00
50			22100243	480202020401	480	202	0204	01	QUESO AÑEJO 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$243.00
51			22100243	480202020500	480	202	0205	00	QUESO COTIJA 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$243.00
52			23800097	480202020802	480	202	0208	02	QUESO MANCHEGO (1000 G)	PAQUETE	LYNCOTT	$270.00

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

53			22100276	480202030101	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 GR	PIEZA	YOPLAIT	$77.53
54			22100276	480202030102	480	202	0302	02	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (125 gr)	PIEZA	YOPLAIT	$9.69
55			23100020	480301010000	480	301	0100	00	CAÑA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$9.33
56			22100114	480301060000	480	301	0600	00	DURAZNO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$110.29
57			22100149	480301100000	480	301	1000	00	GUAYABA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$42.76
58			22100166	480301110000	480	301	1100	00	JICAMA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$22.67
59			22100188	480301130100	480	301	1301	00	LIMÓN CON SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$42.48
60			22100188	480301130200	480	301	1302	00	LIMÓN SIN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$38.14
61			22100196	480301160100	480	301	1601	00	MANDARINA REYNA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$27.97
62			22100196	480301160200	480	301	1602	00	MANDARINA TANGERINA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.06
63			22100197	480301170100	480	301	1701	00	MANGO ATAULFO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.47
64			22100197	480301170200	480	301	1702	00	MANGO MANILA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.91
65			22100200	480301180200	480	301	1802	00	MANZANA RED DELICIUS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$84.44
66			22100200	480301180300	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$84.50
67			22100203	480301190100	480	301	1901	00	MELÓN CHINO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.34
68			22100203	480301190200	480	301	1902	00	MELÓN VALENCIANO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.77
69		SUBGRUPO 301 FRUTAS	22100211	480301200100	480	301	2001	00	NARANJA AGRIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.15
70			22100211	480301200200	480	301	2002	00	NARANJA SIN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.59
71			22100218	480301210100	480	301	2101	00	PAPAYA AMARILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$35.83
72			22100218	480301210200	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$36.06
73			22100223	480301220200	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$81.30
74			22100223	480301220500	480	301	2205	00	PERA ROJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$77.79
75			22100233	480301240000	480	301	2400	00	PIÑA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$39.29
76			22100235	480301250100	480	301	2501	00	PLÁTANO DOMINÍCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.55
77			22100235	480301250200	480	301	2502	00	PLATANO MACHO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$28.92
78			22100235	480301250500	480	301	2505	00	PLÁTANO TABASCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.31
79			22100253	480301260000	480	301	2600	00	SANDIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$22.03
80			22100262	480301270000	480	301	2700	00	TEJOCOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.22

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

81	GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES	22100265	480301280100	480	301	2801	00	TORONJA ROJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.58
82		22100269	480301290000	480	301	2900	00	TUNA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.12
83		22100270	480301300100	480	301	3001	00	UVA CARDENAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$100.50
84		22100270	480301300300	480	301	3003	00	UVA SIN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$139.34
85		22100285	480302010000	480	302	0100	00	ACELGA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.09
86		22100290	480302020200	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$73.28
87		22100299	480302030000	480	302	0300	00	APIO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.04
88		22100305	480302040000	480	302	0400	00	BETABEL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.67
89		23100014	480302050000	480	302	0500	00	BROCOLI	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.06
90		23100016	480302060200	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.23
91		23100023	480302090100	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.64
92		23100023	480302090200	480	302	0902	00	CEBOLLA CAMBRAY	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$18.62
93		23100023	480302090300	480	302	0903	00	CEBOLLA MORADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$38.13
94		22100315	480302100000	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$128.04
95		22100317	480302110200	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$28.98
96		22100318	480302120100	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$121.28
97		23100029	480302140600	480	302	1406	00	CHILE HABANERO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$67.13
98		23100029	480302140700	480	302	1407	00	CHILE JALAPEÑO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$24.40
99		23100029	480302140800	480	302	1408	00	CHILE LARGO O GÜERO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.37
100		23100029	480302140900	480	302	1409	00	CHILE POBLANO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$44.72
101		23100029	480302141000	480	302	1410	00	CHILE SERRANO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$46.43
102		23100029	480302150100	480	302	1501	00	CHILE SECO ANCHO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$225.52
103		23100029	480302150200	480	302	1502	00	CHILE SECO DE ÁRBOL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$174.29
104		23100029	480302150300	480	302	1503	00	CHILE SECO CASCABEL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$259.95
105		23100029	480302150400	480	302	1504	00	CHILE SECO CHIPOTLE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$226.40
106		23100029	480302150500	480	302	1505	00	CHILE SECO GUAJILLO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$181.93
107		23100029	480302150600	480	302	1506	00	CHILE SECO MORITA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$156.01
108		23100029	480302150700	480	302	1507	00	CHILE SECO MULATO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$157.10

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

109	SUBGRUPO 302 VEGETALES	23800044	480302150800	480	302	1508	00	CHILE SECO PASILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$174.37
110		23100032	480302170100	480	302	1701	00	COL BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.70
111		23100032	480302170200	480	302	1702	00	COL MORADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.75
112		23100033	480302180100	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.24
113		23100037	480302190000	480	302	1900	00	EJOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$52.44
114		23800118	480302200100	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$24.48
115		22100120	480302210100	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$41.84
116		23100017	480302220000	480	302	2200	00	FLOR DE CALABAZA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$40.74
117		23100070	480302240100	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$44.03
118		23100071	480302240200	480	302	2402	00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$43.89
119		22100181	480302250100	480	302	2501	00	LECHUGA OREJONA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$41.85
120		22100181	480302250200	480	302	2502	00	LECHUGA ROMANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.61
121		22100208	480302270000	480	302	2700	00	NABO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.68
122		22200019	480302280000	480	302	2800	00	NOPAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$47.61
123		23100061	480302290100	480	302	2901	00	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$33.66
124		23100061	480302290200	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.50
125		23100061	480302290300	480	302	2903	00	PAPA CAMBRAY	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.79
126		22100366	480302300000	480	302	3000	00	PEPINO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.05
127		22100370	480302310000	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$67.44
128		22100375	480302320000	480	302	3200	00	PORO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.71
129		22100375	480302330100	480	302	3301	00	QUINTONILES	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$35.00
130		23100063	480302340100	480	302	3401	00	RABANO CHICO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$24.39
131		23100071	480302360000	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.61
132		22100316	480302370000	480	302	3700	00	VERDOLAGAS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$15.02
133		23100074	480302390000	480	302	3900	00	ZANAHORIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.60

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

134		SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	22100348	480303010200	480	303	0102	00	GERMINADO DE SOYA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$38.39
135		ABARROTES	23800014	480106010100	480	106	0101	00	ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	LATA	NAIR	$21.97
136			23800014	480106010200	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	LATA	NAIR	$21.97
137			22100346	480301050300	480	301	0503	00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$110.05
138			22100270	480301300400	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$64.07
139			22100315	480302100100	480	302	1001	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G	LATA	HERDEZ	$54.06
140			22100089	480302160101	480	302	1601	01	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	LATA	SAN MARCOS	$42.76
141			22100089	480302160200	480	302	1602	00	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 380 G	LATA	SAN MARCOS	$16.27
142			22100089	480302160302	480	302	1603	02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 820 G	LATA	SAN MARCOS	$40.17
143			23800126	480302240302	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	BRIK	DEL FUERTE	$48.31
144			23800125	480302260001	480	302	2600	01	MOLE NEGRO EN PASTA 1000 G	BOTE	MONARCA	$98.56
145			23800125	480302260101	480	302	2601	01	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	BOTE	MONARCA	$92.70
146			23800125	480302260201	480	302	2602	01	MOLE VERDE EN PASTA 1000 G	BOTE	MONARCA	$110.65
147		SUBGRUPO 401 AMARANTO	23100088	480401010000	480	401	0100	00	AMARANTO EN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$63.29
148 <<<			22100059	480401040000	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA) 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$4.74
149		SUBGRUPO 402 ARROZ	23100008	480402010000	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL 1000 G	KILOGRAMO	SOS	$37.84
150			23100008	480402020000	480	402	0200	00	ARROZ PULIDO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$34.83
151			23800040	480402030000	480	402	0300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	PIEZA	GERBER	$67.15
152			23800061	480402040000	480	402	0400	00	HARINA DE ARROZ 500 G	PIEZA	TRES ESTRELLAS	$38.20
153		SUBGRUPO 403 AVENA	22100028	480403010000	480	403	0100	00	AVENA INTEGRAL 1000 G	PIEZA	SANTA ISABEL	$40.63
154			22100028	480403020000	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) 400 G	PIEZA	SANTA ISABEL	$16.20
155			23800040	480403040000	480	403	0400	00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	PIEZA	GERBER	$67.15
156			23800040	480403060000	480	403	0600	00	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO LATA O BOLSA(270 G)	PIEZA	NESTUM	$75.79

1

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

157	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100194	480405010000	480	405	0100	00	MAIZ CACAHUAZINTLE 1000 G	KILOGRAMO	LA MILPITA	$26.34
158			22100194	480405010100	480	405	0101	00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	PIEZA	LA MILPITA	$26.34
159			22100154	480405020000	480	405	0200	00	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1000 G	PIEZA	MASECA	$22.89
160			23800064	480405030000	480	405	0300	00	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) 750 G	PIEZA	MAIZENA	$116.81
161			23800064	480405030100	480	405	0301	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) 47 G	PIEZA	MAIZENA	$7.53
162 <<<			22100077	480405040000	480	405	0400	00	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	PIEZA	NESTLE	$71.68
163 <<<			22100077	480405040100	480	405	0401	00	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACIÓN INDIVIDUAL) 25 G	PIEZA	KELLOGG'S	$9.81
164			22100194	480405050000	480	405	0500	00	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA)	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$13.58
165			22100267	480405060000	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$41.12
166			22100267	480405060100	480	405	0601	00	TOSTADA DE MAIZ HORNEADA PTE 25 PZAS	PAQUETE	SANISSIMO	$48.60
167 <<<		SUBGRUPO 406	22100301	480406020000	480	406	0200	00	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 40 G	PIEZA	BRAN FRUT	$10.12
168			23800040	480406030000	480	406	0300	00	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES LATA O BOLSA 270 G	PIEZA	NESTUM	$75.79
169 <<<			23800058	480406050002	480	406	0500	02	GALLETA DULCE SURTIDA 424 G	PIEZA	GAMESA	$90.90
170 <<<			23800058	480406060001	480	406	0600	01	GALLETA INTEGRAL 468 G PAQ 4 PIEZAS DE 117 G	PIEZA	GAMESA	$68.98
171 <<<			23800058	480406070001	480	406	0700	01	GALLETA MARÍA 850 G	PIEZA	GAMESA	$98.52
172 <<<			23800058	480406080000	480	406	0800	00	GALLETA PARA SOPA 150 G	PIEZA	GAMESA	$23.11
173 <<<			23800058	480406090000	480	406	0900	00	GALLETA SALADA 2600 G/ 200 PAQ/ 13 G	PIEZA	GAMESA	$429.33
174 <<<			23800058	480406090100	480	406	0901	00	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	PIEZA	GAMESA	$85.89
175			22100348	480406100000	480	406	1000	00	GERMEN DE TRIGO 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$46.45
176			23800066	480406110000	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO 1000 G	KILOGRAMO	LAZIALI	$32.36
177			22100216	480406120000	480	406	1200	00	PAN BLANCO 30 G	PIEZA	PAN ROLL	$3.81
178			22100216	480406120000	480	406	1200	01	PAN BLANCO 60 G	PIEZA	PAN ROLL	$7.63
179			22100216	480406130000	480	406	1300	00	PAN BLANCO DE CAJA 620 G	PIEZA	BIMBO	$64.93
180			22100216	480406140000	480	406	1400	00	PAN BOLLO 450 G/ 8 PZ	PIEZA	BIMBO	$57.00

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

181		SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480406150000	480	406	1500	00	PAN INTEGRAL DE CAJA 620 G	PIEZA	BIMBO	$68.73
182			22100216	480406160000	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PIEZA	FIILLER	$6.98
183			22100216	480406170000	480	406	1700	00	PAN MEDIAS NOCHES 340 G/ 8 PZS	PIEZA	BIMBO	$51.59
184			22100216	480406180001	480	406	1800	01	PAN MOLIDO 210 G	PIEZA	BIMBO	$38.48
185			22100216	480406200000	480	406	2000	00	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G/14 REB	PIEZA	BIMBO	$43.64
186 <<<			22100216	480406210000	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 30 G	PIEZA	FIILLER	$6.94
187 <<<			22100216	480406210001	480	406	2100	01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PIEZA	FIILLER	$6.99
188 <<<			22100216	480406220001	480	406	2200	01	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 40 G	PIEZA	FIILLER	$6.98
189 <<<			22100216	480406230000	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO 30 G	PIEZA	FIILLER	$11.58
190 <<<			22100216	480406250001	480	406	2500	01	ROSCA DE REYES	KG	PAN ROLL	$404.31
191			23800091	480406260000	480	406	2600	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
192			23800091	480406260100	480	406	2601	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
193			23800091	480406260200	480	406	2602	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
194			23800091	480406260600	480	406	2606	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
195			23800107	480406280000	480	406	2800	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 612 G/24 PZ	PIEZA	TIA ROSA	$49.00
196			23800107	480406290000	480	406	2900	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 255 G/ 10 PZ	PIEZA	TIA ROSA	$22.27
197	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL	22100124	480501010300	480	501	0103	00	FRIJOL PERUANO 1000 G	KILOGRAMO	EL LABRADOR	$65.05
198			22100124	480501020000	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$52.01
199			22100124	480501030100	480	501	0301	00	ALUBIA 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$58.12
200			22100124	480501060000	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$49.97
201		SUBGRUPO 502 GARBANZO	22100141	480502010000	480	502	0100	00	GARBANZO 500 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$47.00
202		SUBGRUPO 503 HABA	22100150	480503010001	480	503	0100	01	HABA SECA 1000 G	KILOGRAMO	EL LABRADOR	$81.03
203		SUBGRUPO 504 LENTEJA	22100184	480504010001	480	504	0100	01	LENTEJA 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$46.53

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

204		SUBGRUPO 505 SOYA	23100067	480505040000	480	505	0400	00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA 500 G	KILOGRAMO	MONARCA	$32.04
205	SUBGRUPO 6 AZÚCRES	SUBGRUPO 601 AZÚCAR	23800015	480601010001	480	601	0100	01	AZUCAR MORENO 1000 G	KILOGRAMO	LA NUEVA ERA	$54.33
206			23800015	480601020000	480	601	0200	00	AZUCAR REFINADA 1000 G	KILOGRAMO	DULY	$55.76
207			23800093	480601030000	480	601	0300	00	PILONCILLO 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$36.10
208		SUBGRUPO 602 BEBIDAS	22100168	480602090300	480	602	0903	00	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX	$32.57
209			22100168	480602090301	480	602	0903	01	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 237 ML	PIEZA	JUMEX	$11.99
210			22100168	480602090500	480	602	0905	00	JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX	$32.57
211			22100168	480602090501	480	602	0905	01	JUGO DE FRUTAS DURAZNO ULTRAPASTEURIZADO 237 ML	PIEZA	JUMEX	$12.01
212			22100168	480602090700	480	602	0907	00	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX	$32.57
213			22100168	480602090701	480	602	0907	01	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 200 ML	PIEZA	JUMEX	$11.99
214 <<<		SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS	22100351	480603010000	480	603	0100	00	HELADO DE SABORES 1000 ML	PIEZA	HOLANDA	$128.47
215 <<<			22100351	480603020000	480	603	0200	00	NIEVE DE SABORES 1000 ML	PIEZA	HOLANDA	$128.94
216 <<<			22100351	480603030000	480	603	0300	00	PALETA HELADA AGUA DE SABOR 55 ML	PIEZA	SOLERO	$30.38
217 <<<		SUBGRUPO 604 CHOCOLATE	22100327	480604010000	480	604	0100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR 540 G	PIEZA	IBARRA	$82.99
218 <<<			22100327	480604020000	480	604	0200	00	CHOCOLATE EN POLVO 200 G	PIEZA	KOCI	$21.38
219 <<<		SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	23800020	480606010000	480	606	0100	00	CAJETA 594 ML	PIEZA	CORONADO	$110.50
220 <<<			22100330	480606020000	480	606	0200	00	COCADA 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$4.49
221 <<<			22100335	480606030000	480	606	0300	00	JAMONCILLO 35 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$8.74
222 <<<		SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	22100335	480607050000	480	607	0500	00	MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL 28 G	PIEZA	DE LA ROSA	$2.89
223 <<<			22100335	480607060000	480	607	0600	00	PALANQUETA DE CACAHUATE 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$5.55
224 <<<			22100335	480607080000	480	607	0800	00	PALETAS DE DULCE 1000 G	PIEZA	TUTSI POP	$255.92
225		SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMIBAR	22100339	480608010000	480	608	0100	00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR 820 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$76.01
226			22100339	480608050000	480	608	0500	00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR 800 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES	$65.83
227			22100339	480608050100	480	608	0501	00	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR 800 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES	$65.83
228 <<<			23800059	480609010000	480	609	0100	01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA 720G	PIEZA	D'GARI	$91.93

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

229		SUBGRUPO 609 GELATINA	23800059	480609010100	480	609	0101	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS 25 G	PIEZA	FRUTEVIA	$16.00
230 <<<			23800059	480609020000	480	609	0200	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE 120 G	PIEZA	D'GARI	$17.39
231 <<<		SUBGRUPO 610 MERMELADAS	22100361	480610010000	480	610	0100	00	ATE DE FRUTAS 700 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$61.62
232 <<<			22100361	480610030000	480	610	0300	00	MERMELADA DE FRESA 440 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$46.45
233 <<<			22100361	480610040000	480	610	0400	00	MERMELADA DE PIÑA 440 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$46.45
234		SUBGRUPO 611 MIEL	23800070	480611010000	480	611	0100	00	MIEL DE ABEJA 300 ML	PIEZA	CARLOTA	$69.40
235			23800070	480611020100	480	611	0201	00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 510 ML	PIEZA	KARO	$86.63
236	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORÍGEN ANIMAL	22100111	480701010000	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	PIEZA	LALA	$100.24
237			22100111	480701010100	480	701	0101	00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	PIEZA	NESTLE	$27.07
238			22100199	480701020001	480	701	0200	01	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	PIEZA	GLORIA	$175.14
239			22100199	480701020002	480	701	0200	02	MANTEQUILLA SIN SAL 90 G	PIEZA	GLORIA	$30.03
240			22100386	480701030000	480	701	0300	00	TOCINO 250 G	PIEZA	FUD	$111.57
241		SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORÍGEN VEGETAL	22100005	480702010200	480	702	0102	00	ACEITE DE CARTAMO 825 ML	PIEZA	OLEICO	$131.97
242			22100005	480702010301	480	702	0103	01	ACEITE DE GIRASOL 1000 ML	PIEZA	1 2 3	$173.92
243			22100005	480702010400	480	702	0104	00	ACEITE DE MAIZ 1000 ML	PIEZA	PATRONA	$72.40
244			22100006	480702010503	480	702	0105	03	ACEITE DE OLIVA 473 ML	PIEZA	YBARRA	$197.78
245			22100202	480702030000	480	702	0300	00	MARGARINA SIN SAL 90 G	PIEZA	LA VILLITA	$11.82
246		SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS	22100360	480703010000	480	703	0100	00	MAYONESA 390 G	PIEZA	McCORMICK	$76.73
247			22100360	480703010001	480	703	0100	01	MAYONESA 725 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$142.95
248		SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS	23100015	480704030000	480	704	0300	00	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL 1000G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$72.82
249 <<<			23100015	480704030100	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE 425 G	PIEZA	ALADINO	$94.85
250			22100212	480704040000	480	704	0400	00	NUEZ SIN CASCARA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$312.89
251			22100046	480704050000	480	704	0500	00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$278.54
252			22100046	480704060100	480	704	0601	00	SEMILLA DE CHÍA PTE 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$158.30
253 +++		SUBGRUPO 801 COLORANTES	24900009	480801010000	480	801	0100	00	COLOR VEGETAL 29 ML	PIEZA	McCORMICK	$24.45
254			22100291	480802010000	480	802	0100	00	AJO EN BULBO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$127.31

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

255	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	23100003	480802020000	480	802	0200	00	AJONJOLI 500 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$43.71
256			23100089	480802030000	480	802	0300	00	ANIS 50 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$44.64
257			22100052	480802040000	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$590.43
258			22100052	480802040100	480	802	0401	00	CANELA MOLIDA 63 G	PIEZA	McCORMICK	$51.14
259			23100091	480802050000	480	802	0500	00	CLAVO ENTERO 45 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$67.83
260			22100101	480802060000	480	802	0600	00	COMINO ENTERO 50 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$29.71
261			23100097	480802080001	480	802	0800	01	OREGANO EN HOJA 23 G	PIEZA	McCORMICK	$119.49
262			22100232	480802090100	480	802	0901	00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$152.26
263			22100232	480802090200	480	802	0902	00	PIMIENTA NEGRA ENTERA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$167.74
264			22100232	480802090300	480	802	0903	00	PIMIENTA BLANCA ENTERA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$431.20
265			22100232	480802090400	480	802	0904	00	PIMIENTA BLANCA MOLIDA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$183.56
266 +++		SUBGRUPO 803 EXTRACTOS	23100100	480803010100	480	803	0101	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA 240 G	PIEZA	D'GARI	$16.34
267		SUBGRUPO 804 GELES	23100093	480 804 0100 00	480	804	0100	00	GRENETINA EN POLVO 1000 G	KILOGRAMO	DEIMAN	$335.09
268		SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	22100092	480805010000	480	805	0100	00	CILANTRO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.40
269			22100343	480805020000	480	805	0200	00	EPAZOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.59
270			57800058	480805030100	480	805	0301	00	LAUREL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$81.26
271			57800059	480805030200	480	805	0302	00	MEJORANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$55.52
272			23100101	480805030300	480	805	0303	00	TOMILLO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$57.79
273			22100367	480805060000	480	805	0600	00	PEREJIL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.19
274		SUBGRUPO 806	23800019	480806010000	480	806	0100	00	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO 1000 G	KILOGRAMO	UNIVERSAL COFFEE	$248.84
275			23800018	480806010200	480	806	0102	00	CAFÉ PURO SOLUBLE 200 G	PIEZA	NESCAFE	$145.68
276			22100164	480806020000	480	806	0200	00	FLOR DE JAMAICA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$255.97
277			22100260	480806030000	480	806	0300	00	TAMARINDO 1000G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$83.23
278			22100261	480806040000	480	806	0400	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.30

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

	279		INFUSIONES	22100261	480806040100	480	806	0401	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	PIEZA	LA PASTORA	$19.06
	280			22100261	480806050000	480	806	0500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.69
	281			22100261	480806050101	480	806	0501	01	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	PIEZA	LA PASTORA	$75.97
	282			22100261	480806070000	480	806	0700	00	TE DE YERBABUENA NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.31
	283		SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR	23800083	480807010000	480	807	0100	00	POLVOS PARA HORNEAR 250 G +++	PIEZA	REXAL	$40.00
	284		SUBGRUPO 808 SABORIZANTES	22100381	480808010001	480	808	0100	01	SALSA INGLESA 145 ML	PIEZA	CROSSE & BLACKWELL	$90.62
	285			23800103	480808020000	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODADA 1000 G	KILOGRAMO	SAL SOL	$17.45
	286			22100389	480808030000	480	808	0300	00	VINAGRE DE FRUTAS 1050 ML	PIEZA	LA COSTEÑA	$28.93
	287		SUBGRUPO 809 SAZONADORES	22100286	480809010000	480	809	0100	00	ACHIOTE EN PASTA 110 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$20.27
	288			23800047	480809020000	480	809	0200	00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO 1000 G	KILOGRAMO	INTALMESA	$63.43
	289			22100364	480809030000	480	809	0300	00	MOSTAZA PREPARADA 430 G	PIEZA	McCORMICK	$37.51
	290			22100381	480809040000	480	809	0400	00	SALSA DE TOMATE (CATSUP) 970 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES	$58.52
	291	GRUPO 9 AGUA SEGURA	SUBGRUPO 901 AGUA	22100289	480 909 0100 00	480	909	0100	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 ML	PIEZA	E PURA	$12.65
	292			22100289	480 909 0101 00	480	909	0101	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 ML	PIEZA	CIEL	$5.10

SUBTOTAL	**$26,623.06**
I.V.A.	**$12.92**
I.E.P.S.	**$197.51**
TOTAL	**$26,833.49**

SE ESPECIFICA CON UN +++ EN LA COLUMNA DENOMINADA COMO RENGLÓN LAS CLAVES O CONCEPTOS QUE APLIQUEN I.V.A. A TASA 16%

SE ESPECIFICA CON UN <<< EN LA COLUMNA DENOMINADA COMO RENGLÓN LAS CLAVES O CONCEPTOS QUE APLIQUEN 8% DE I.E.P.S.

IMPORTE SUBTOTAL:	$26,623.06	(VEINTISEIS MIL SEISCIENTOS VEINTITRES PESOS 06/100 M.N.)
I.V.A.	$12.92	(DOCE PESOS 92/100 M.N.)
I.E.P.S.	$197.51	(CIENTO NOVENTA Y SIETE PESOS 51/100 M.N.)
IMPORTE TOTAL:	$26,833.49	(VEINTISEIS MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS 49/100 M.N.)

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTO QUE LOS BIENES DE CONSUMO QUE CONTIENE LA PRESENTE PROPOSICIÓN ECONÓMICA, CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LAS CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN EL ANEXO 4 DE LA CONVOCATORIA CONCURSAL Y QUE LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

ATENTAMENTE



ÁLVARO SANTIAGO CABRERA PICHARDO
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

---

EN LA CIUDAD DE MORELIA, MICHOACÁN, MÉXICO, SIENDO LAS **14:00 HORAS DEL DÍA 22 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2025**, LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE SE MENCIONAN AL FINAL DE LA PRESENTE ACTA, CERTIFICAN LA CELEBRACIÓN DEL ACTO DE FALLO, EN ATENCIÓN A LAS BASES DE LA CONVOCATORIA DE LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA** QUE SE MENCIONA EN EL PROEMIO DE ESTA ACTA, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO. ----------

---

EL PRESENTE ACTA DE FALLO, SE LLEVA A CABO DE ACUERDO CON LOS SIGUIENTES: ----------

---

----------**ANTECEDENTES**----------

PRIMERO.- SE RECIBIÓ EL OFICIO DE REQUERIMIENTO NÚMERO 179001 200100/JPM/ CDND/ 016 /2025 DE FECHA **15 DE OCTUBRE DE 2025, Y OFICIO NÚMERO 17P901/073100/0995/2025** DE FECHA **17 DE OCTUBRE DE 2025** SUSCRITO AMBOS POR EL **DR. ENRIQUE GUTIERREZ GONZALEZ,** TITULAR DE LA COORDINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD**, Y** OFICIO DE REQUERIMIENTO NÚMERO 179001 320100/**145**/2025, DE FECHA 23 DE OCTUBRE DE 2025, LIC. SUSCRITO POR LA **LIC. NADIA GIOVANNA CORONA GARCÍA,** JEFA DEL DEPARTAMENTO DE GUARDERÍAS, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026**.----------

---

SEGUNDO.- EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL DÍA **13 DE NOVIEMBRE DEL AÑO EN CURSO** SE PUBLICÓ EN LA PLATAFORMA DIGITAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, DENOMINADA COMPRAS MX.----------

---

TERCERO.- EL DÍA **25 DE NOVIEMBRE DEL PRESENTE AÑO, A LAS 09:00 HORAS** SE LLEVÓ A CABO EL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA EN ATENCIÓN AL PUNTO **8.1** DE LA MISMA, DONDE SE MANIFESTÓ Y DIO RESPUESTA A LAS PREGUNTAS RECIBIDAS POR MEDIO DE LA PLATAFORMA DIGITAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, DENOMINADA COMPRAS MX, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 44 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**.** ----------

---

CUARTO.- EL DÍA **02 DE DICIEMBRE DEL AÑO EN CURSO A LAS 09:00 HORAS**, SE LLEVO A CABO EL EVENTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS PRESENTANDO PROPUESTA **2 (DOS) PARTICIPANTES**, EN LA LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA SEÑALADA EN EL PROEMIO DE LA PRESENTE ACTA, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS BASES DE LA CONVOCATORIA QUE RIGEN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, LA CONVOCANTE PROCEDIÓ A LA REVISIÓN CUANTITATIVA DE LA PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA, ASÍ COMO LA DOCUMENTACIÓN LEGAL COMPLEMENTARIA, PRESENTADA POR LOS LICITANTES.----------

---

QUINTO.- EL **DÍA 15 DE DICIEMBRE 2025 A LAS 14:00 HORAS,** SE DIFIRIÓ EL ACTO DE COMUNICACIÓN DE FALLO, Y SE INFORMÓ QUE SE LLEVARÍA ACABO EL DÍA 18 DE DICIEMBRE DE 2025 A LAS 14:00 HORAS.----------

---

SEXTO.- EL DÍA 18 DE DICIEMBRE 2025 A LAS 14:00 HORAS, SE DIFIRIÓ EL ACTO DE COMUNICACIÓN DE FALLO, Y SE INFORMÓ QUE SE LLEVARÍA ACABO EL DÍA 22 DE DICIEMBRE DE 2025 A LAS 14:00 HORAS.----------

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

---

SÉPTIMO.- LOS SERVIDORES PÚBLICOS PRESENTES EN EL CITADO OFICIO DE INVITACIÓN, ACTÚAN EN APEGO AL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, OTORGAMIENTO Y PRÓRROGA DE LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y CONCESIONES, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 20 DE AGOSTO DE 2015 Y SUS REFORMAS DEL 19 DE FEBRERO DE 2016 Y 28 DE FEBRERO DE 2017.----------

---

----------**DESARROLLO DEL EVENTO**----------

PRIMERO.-DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL NUMERAL 8.4 DE LA CONVOCATORIA QUE RIGE EL PRESENTE PROCEDIMEINTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA, SIENDO LAS **14:00 HORAS DEL DÍA 22 DE DICIEMBRE DEL 2025**, HORA Y FECHA SEÑALADA PARA EL INICIO DEL PRESENTE ACTO, LOS FUNCIONARIOS: **LIC. PEDRO RODOLFO ARAGÓN AVEDOY,** ENCARGADO DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO, DESIGNADO MEDIANTE EL OFICIO NÚMERO 179001710100/ENCARG038/2025 DE FECHA 02 DE OCTUBRE DE 2025 Y TITULAR DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS **(ÁREA CONTRATANTE)**, EL **LIC. IVAN JOEL FLORES SANTANA,** JEFE DE LA OFICINA DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS **(ÁREA CONTRATANTE)**, EL **LIC. JOSÉ ALONSO VALADEZ SALGADO,** LÍDER DE PROYECTO **(ÁREA CONTRATANTE)**, **CP. PAOLA MARÍA BANDERAS CHÁVEZ**, REPRESENTANTE DE LA OFICINA REGIONAL 08 DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL IMSS Y, EL **DR. ENRIQUE GUTIERREZ GONZALEZ,** COORDINADOR DE PREVENCION Y ATENCION A LA SALUD **(ÁREA TÉCNICA)**, **LIC. NADIA GIOVANNA CORONA GARCÍA**, JEFA DEL DEPARTAMENTO DE GUARDERÍAS **(ÁREA TÉCNICA);** DECLARANDO FORMALMENTE EL INICIO DEL PRESENTE ACTO ELECTRÓNICO.----------

---

SEGUNDO.- LA REPRESENTANTE DE LA OFICINA REGIONAL NUMERO 8 DEL ORGANO INTERNO DE CONTROL EN EL IMSS, MANIFIESTA LO SIGUIENTE: QUE CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 87 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, QUE DISPONE QUE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA, PODRÁ VERIFICAR EN CUALQUIER TIEMPO, QUE LAS ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS SE REALICEN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA LEY DE LA MATERIA Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES, EN CORRELACIÓN CON EL ARTÍCULO 83, PÁRRAFO QUINTO DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL. EN ESTE ACTO, UNA VEZ QUE SE DIO LECTURA A LA PRESENTE ACTA, SEÑALO QUE CORRESPONDE A LAS ÁREAS REQUIRENTE Y TÉCNICA, EN TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 49 DE LA LAASSP Y, 2 DE SU REGLAMENTO, EN CORRELACIÓN CON EL NUMERAL 5.3.8, INCISO A), DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, VERIFICAR QUE LOS BIENES O SERVICIOS QUE SE EVALUARON CUMPLEN CON LA CONVOCATORIA Y SUS ANEXOS; CON LAS PRECISIONES DE LA JUNTA DE ACLARACIONES Y SI LAS PROPOSICIONES QUE SE PRESENTARON CUMPLEN CON LO ANTERIOR, ASÍ COMO LA DEBIDA ASIGNACIÓN Y QUE SE CUENTE CON EL DEBIDO SUSTENTO EN LOS DESECHAMIENTOS, QUE EN SU CASO, SE HAYAN DETERMINADO. ASIMISMO, SEÑALA QUE ES RESPONSABILIDAD DEL ÁREA CONTRATANTE Y/O TÉCNICA, LA EVALUACIÓN QUE SE REALIZÓ PARA LA EMISIÓN DEL PRESENTE ACTO DE FALLO DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 48 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EN CONCORDANCIA CON LOS NUMERALES 4.2.2.1.15, 4.2.2.1.16 Y 4.2.2.1.17 DEL ACUERDO POR EL QUE SE EXPIDE EL MANUAL ADMINISTRATIVO DE APLICACIÓN GENERAL EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.-

---

TERCERO.- POR PARTE DEL LICITANTE **NO HUBO ASISTENCIA POR SER UN EVENTO ELECTRÓNICO**. ----------

---

D I C T A M E N T É C N I C O

CUARTO.- LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO EN CALIDAD DE CONVOCANTE DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL DE ESTE ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACAN, PROCEDIÓ A INFORMAR QUE, DE LA **REVISIÓN Y EVALUACIÓN TÉCNICA** REALIZADA POR LOS FUNCIONARIOS: **L.N. ALEJANDRA RAMIREZ LUCIDO**, COORDINADORA DE NUTRICIÓN Y DIET. (ÁREA TÉCNICA, ELABORÓ), LA MNC. MONTSERRAT RODRIGUEZ IZQUIERDO,



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

NUTRICIONISTA DIETISTA (ÁREA TÉCNICA), AMBOS CON EL VISTO BUENO POR EL **DR. ENRIQUE GUTIERREZ GONZÁLEZ,** COORDINADOR DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD (ÁREA REQUIRENTE), **LIC. NADIA GIOVANNA CORONA GARCIA**, ENCARGADA DEL DEPARTAMENTO DE GUARDERIAS (ÁREA REQUIRENTE)**,** TODOS, FUNCIONARIOS DE ESTE ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, DE ACUERDO A LAS ATRIBUCIONES CONFERIDAS EN LOS NUMERALES 4.39., 4.39.1 Y 4.40 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL A LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS CON FUNDAMENTO EN LOS ARTICULOS 47 Y 48 DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTICULO 51 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, CON LA FINALIDAD DE DETERMINAR SI SE CUMPLE CON LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS SOLICITADAS EN LA CONVOCATORIA, EMITIENDO EL SIGUIENTE RESULTADO TECNICO-ADMINISTRATIVO: ----------

Nº	PROVEEDOR	MOTIVO Y FUNDAMENTACIÓN:
1	ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.	CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 47 Y 48 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PARTICIPANTE CUMPLE CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN, POR LO CUAL **SE ACEPTA** SU PROPUESTA TÉCNICA.
2	FRANCISCO JAVIER RAYA AMEZCUA	CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 47 Y 48 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, LA PROPUESTA SE DESECHA POR EL ÁREA REQUIRENTE POR NO OFERTAR JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE COMO SE SOLICITA EN LA CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025 PUBLICADA EL 13 DE NOVIEMBRE DE 2025, DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES CAUSALES DE DESECHAMIENTO: **I.** NO PRESENTA LO SOLICITADO EN EL PUNTO 4.1 INCISO H) CATÁLOGO DE ALIMENTOS DE LA CONVOCATORIA, PARA 'SOYA PROCESADA TEXTURIZADA 500 G" NO PRESENTA IMAGEN, POR TANTO, NO SE PUEDE CORROBORAR LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS, CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD DEL SERVICIO. **II.** **RESPECTO DEL PUNTO 4.1. INCISO K) CALIDAD,** NORMAS OFICIALES MEXICANAS**.** PUNTO **2 INCISO C) CALIDAD DE LA CONVOCATORIA.** **PERSONAL ASIGNADO PARA ENTREGA Y DISTRIBUCION EN LAS UNIDADES MEDICAS HOSPITALARIAS** **NOM-251-SSA1-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS".**

			EL LICITANTE NO CUMPLE CON LA NOM-251-SSA1-2009 “PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS” YA QUE SOLO PRESENTA LA HOJA DE LA PORTADA DONDE SE INDICAN QUE EL LICITANTE DEBERÁ ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y DE LAS NORMAS MEXICANAS, SIN EMBARGO NO AGREGA LOS RESULTADOS DE LOS ESTUDIOS CLÍNICOS PRACTICADOS POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA), A SU PERSONAL ASIGNADO PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS VÍVERES EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS. AUNADO A LO ANTERIOR NO PRESENTA RESULTADOS DE LOS ESTUDIOS CLÍNICOS PRACTICADOS POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA EMA, AL PERSONAL ASIGNADO PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS VÍVERES EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS INCLUIRÁN: EXUDADO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, QUÍMICA SANGUÍNEA DE 12 ELEMENTOS, REACCIONES FEBRILES, BIOMETRÍA HEMÁTICA Y LECHO UNGUEAL (CULTIVO DE UÑAS Y MANOS). DICHOS ANÁLISIS DEBERÁN SER REALIZADOS DENTRO DE LOS TRES ÚLTIMOS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, PRACTICADOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA EMA, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO, EN LA CUAL SE DEBERÁ DEMOSTRAR QUE LAS PRUEBAS QUE REALIZÓ EL LABORATORIO, SE ENCUENTRAN INCLUIDAS EN SU ANEXO TÉCNICO, DEBERÁ DE ACREDITAR QUE EL PERSONAL AL QUE SE PRACTICARON LOS ESTUDIOS LABORA EN LA EMPRESA ANEXANDO COPIA DEL GAFETE DE LA EMPRESA. LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEBERÁN REFLEJAR QUE EL PERSONAL SE ENCUENTRA TOTALMENTE SANO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-251-SSA-2009, NUMERAL 5.12.1 QUE A LA LETRA DICE: *“DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO”.*

		III.	NO PRESENTA RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS (ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES Y COLIFORMES FECALES) Y QUÍMICOS (CLORO RESIDUAL LIBRE) DEL AGUA DE LA LLAVE, DEL FILTRO Y CISTERNA, QUE CUMPLAN CON LOS LÍMITES PERMISIBLES DE CLORO RESIDUAL LIBRE, ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES Y COLIFORMES FECALES ESTABLECIDOS EN LAS NOM-127-SSA1-2021 Y/O NOM-201-SSA1-2002, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA QUE LE CORRESPONDA, ASÍ COMO, ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE SUPERFICIES INERTES REALIZADOS AL EQUIPO Y UTENSILIOS QUE SE ENCUENTRAN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, POR EJEMPLO: TABLAS DE PICAR, MESAS DE TRABAJO, TARAS, UTENSILIOS, CUCHILLO DE CORTE, BASCULAS, ETC. (PRESENTANDO POR LO MENOS 5 SUPERFICIES INERTES), LO ANTERIOR, DEBERÁ CORRESPONDER AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE. LOS RESULTADOS DEBERÁN ESTAR REALIZADOS POR LABORATORIO(S) DE ENSAYO ACREDITADO(S) ANTE LA EMA, DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. “E.M.A.” DE DICHO(S) LABORATORIO(S).
		IV.	NO PRESENTA ESCRITO SUSCRITO POR EL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE EN EL QUE DEBERÁ COMPROMETERSE “BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”, QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD EN INFRAESTRUCTURA, TÉCNICA, HUMANA, MATERIAL, EQUIPOS, FINANCIERA Y ADMINISTRATIVA PARA GARANTIZAR LA PRESTACIÓN DEL BIEN O SERVICIO, EN CASO DE RESULTAR ASIGNADO, QUE EL BIEN O SERVICIO QUE PRESTARÁ DESDE EL INICIO Y DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, SERÁ BAJO LAS CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO. Y QUE EN CASO DE QUE EL BIEN O SERVICIO NO SE APEGUE A LO ASIGNADO, GENERARÁ LAS ACCIONES NECESARIAS PARA LA INMEDIATA CORRECCIÓN DE LAS DESVIACIONES.
		V.	**CARNES FRESCAS.** COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE

			PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. EL LICITANTE SOLO PRESENTA LA HOJA DE LA PORTADA DONDE SE INDICA QUE EL LICITANTE DEBERÁ ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y DE LAS NORMAS MEXICANAS, SIN EMBARGO, NO AGREGA LA COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EMITIDOS POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. ASIMISMO, NO PRESENTA RESULTADOS DEL ANALISIS HORMONAL DE CLENBUTEROL REALIZADO A LOS CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO, PROCEDENTES DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LES SUMINSTRARA CÁRNICOS DURANTE LA VIGECIA DEL CONTRATO Y EN LO CUALES SE INDICA QUE SE ENCUENTRAN LIBRES DE DICHA SUSTANCIA, PRESENTANTO COMO MINIMO UN ANALISIS POR TIPO DE CARNE, ESTAR EXPEDIDOS A NOMBRE DEL LICITANTE O DEL ESTABLECIMINETO TIF QUE LOS RESPADA. REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION (EMA). **VI. PRODUCTOS DE LA PESCA** **NOM-242-SSA1-2009 DOF: 10/02/2011** COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, EL LICITANTE SOLO PRESENTA LA HOJA DE LA PORTADA DONDE SE INDICA QUE EL LICITANTE DEBERÁ ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y DE LAS NORMAS MEXICANAS, SIN EMBARGO NO AGREGA COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. **VII. PRODUCTOS EMBUTIDOS**

			NOM-122-SSA1-1994 **NOM-213-SSA1-2018 DOF: 03/04/2019** COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. EL LICITANTE SOLO PRESENTA LA HOJA DE LA PORTADA DONDE SE INDICAN QUE EL LICITANTE DEBERÁ ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y DE LAS NORMAS MEXICANAS, SIN EMBARGO NO AGREGA COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
		VIII.	**QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS REQUESÓN SIN SAL** **NOM-121-SSA1-1994** COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. EL LICITANTE SOLO PRESENTA LA HOJA DE LA PORTADA DONDE SE INDICAN QUE EL LICITANTE DEBERÁ ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y DE LAS NORMAS MEXICANAS, SIN EMBARGO NO AGREGA COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
		IX.	**LECHE** **NOM-184-SSA1-2002** **NOM-243-SSA1-2010** COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA

			DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. EL LICITANTE SOLO PRESENTA LA HOJA DE LA PORTADA DONDE SE INDICAN QUE EL LICITANTE DEBERÁ ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y DE LAS NORMAS MEXICANAS, SIN EMBARGO NO AGREGA COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. **X.** RESPECTO DEL PUNTO 4.1 INCISO J) Y AL **PUNTO 2. OBJETIVO Y ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN,** INCISO **B) LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.** 1.- ALIMENTOS PERECEDEROS (CARNE FRESCA, PESCADOS Y MARISCOS, DERIVADOS LÁCTEOS, HUEVO Y EMBUTIDOS) COPIA SIMPLE DE LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS HORMONAL DE CLENBUTEROL REALIZADO A LOS CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO, PROCEDENTES DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LES SUMINISTRARA CÁRNICOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN LOS CUALES SE INDICA QUE SE ENCUENTRAN LIBRES DE DICHA SUSTANCIA, PRESENTANDO COMO MÍNIMO UN ANÁLISIS POR TIPO DE CARNE, ESTAR EXPEDIDOS A NOMBRE DEL LICITANTE O DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LOS RESPALDA. REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA) , DENTRO DE LOS ÚLTIMOS 3 MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. NO PRESENTA COPIA SIMPLE DE LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS HORMONAL DE CLENBUTEROL REALIZADO A LOS CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO, PROCEDENTES DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LES SUMINISTRARA CÁRNICOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN LOS CUALES SE INDICA QUE SE ENCUENTRAN LIBRES DE DICHA SUSTANCIA, PRESENTANDO COMO MÍNIMO UN ANÁLISIS POR TIPO DE CARNE, ESTAR EXPEDIDOS A NOMBRE DEL LICITANTE O DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LOS RESPALDA. REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA), DENTRO DE LOS ÚLTIMOS 3 MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.

XI. UNIDADES VEHICULARES

LOS LICITANTES QUE DESEEN PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN, DEBERÁN DE CONTAR LOS VEHÍCULOS APROPIADOS Y DE USO EXCLUSIVO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, QUE GARANTICE LAS CONDICIONES BAJO LAS CUALES LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR, LLEGUEN A SU DESTINO FINAL EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE; CON LAS CAPACIDADES SUFICIENTES E IDONIAS PARA EL TRANSPORTE EN BUENAS CONDICIONES DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS VÍVERES

NÚMERO DE VEHÍCULOS POR ZONA

RÉGIMEN ORDINARIO
11 VEHÍCULOS, CAJA REFRIGERADA
NO PRESENTA LA TOTALIDAD DE LOS VEHÍCULOS CON CAJA REFRIGERADA

PARA GUARDERIAS
NO CUMPLE, SE SOLICITA UNA CAJA REFRIGERA POR ZONA Y PRESENTA DOS, UNA DE ELLAS DEL 2014 LO QUE YA NO CUMPLE CON LA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A 10 AÑOS.

SE DETERMINA QUE NO CUMPLE CON LO REQUERIDO EN EL PUNTO 5.1 “UNIDADES VEHICULARES” DE LAS BASES DE LA CONVOCATORIA, AL NO CONTAR CON LA FLOTILLA TOTAL DE VEHICULOS REQUERIDOS YA QUE UNICAMENTE PRESENTA DOCUMENTACION DE 9 (NUEVE) VEHICULOS Y UNA CAJA TERMICA, NO OBSTANTE, LO ANTERIOR, DE LA FLOTA VEHICULAR PRESENTADA DOS MODELOS SON AÑO 2014, POR LO QUE NO CUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN EL PARRAFO QUINTO DEL PUNTO 5.1 AL TENER UNA ANTIGÜEDAD MAYOR A 10 (DIEZ) AÑOS.

POR TODO LO ANTERIORMENTE EXPUESTO, **SE DESECHA** SU PROPUESTA DEL LICITANTE, LO ANTERIOR POR INCUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LOS SIGUIENTES NUMERALES DE LA CONVOCATORIA: PUNTO **2 INCISOS B) Y C), 4.1. INCISOS H), J), K), CC), 4.1. DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA DE LA PROPUESTA TÉCNICA, NUMERAL 5.1. UNIDADES VEHICULARES**, LO ANTERIOR, EN CORRELACIÓN CON EL NUMERAL 5.2. DE LAS BASES DE LA CONVOCATORIA N° LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025 ACTUALIZÁNDOSE LO ESTIPULADO EN EL PUNTO **4.3. CAUSAS DE DESECHAMIENTO**, EN SUS PUNTOS 1, 15 Y 21.

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

DICTAMEN LEGAL ADMINISTRATIVO

QUINTO.- DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULO CON LOS ARTICULOS 45, 47 Y 48 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, ASI COMO, EL ARTICULO 51 PRIMER PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO SE DA A CONOCER EL DICTAMEN LEGAL-ADMINISTRATIVO DEL PRESENTE EVENTO, CONFORME AL DICTAMEN ELABORADO PARA TAL EFECTO SE HACE CONSTAR LO SIGUIENTE. ----------

N°	PROVEEDOR	MOTIVO Y FUNDAMENTACIÓN
1	ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.	CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48 FRACCIÓN II, 68 Y 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PARTICIPANTE CUMPLE CON LO SOLICITADO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN, POR LO CUAL, **SE ACEPTA** SU PROPOSICIÓN EN EL ASPECTO LEGAL-ADMINISTRATIVO.
2	FRANCISCO JAVIER RAYA AMEZCUA	CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48 FRACCIÓN II, 68 Y 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PARTICIPANTE CUMPLE CON LO SOLICITADO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN, POR LO CUAL, **SE ACEPTA** SU PROPOSICIÓN EN EL ASPECTO LEGAL-ADMINISTRATIVO.

D I C T A M E N E C O N Ó M I C O

SEXTO.- DERIVADO DEL ANÁLISIS CUANTITATIVO Y CUALITATIVO DE LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA POR EL PARTICIPANTE DENTRO DE SU PROPUESTA TÉCNICA, EL PARTICIPANTE QUE CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS Y CARACTERISTICAS SOLICITADAS Y QUE RIGEN EL PRESENTE EVENTO Y DE LA LECTURA DE LOS PRECIOS OFERTADOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA PRESENTADA EL DIA **02 DE DICIEMBRE DEL AÑO EN CURSO** Y DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN LOS ARTICULOS 47, 48, 49 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, ASI COMO, EL ARTICULO 51 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO SE DA A CONOCER EL RESULTADO ECONÓMICO DEL PRESENTE EVENTO, CONFORME AL DICTAMEN ELABORADO PARA TAL EFECTO SE HACE CONSTAR LO SIGUIENTE: ----------

A S I G N A C I Ó N

LICITANTE: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.
R.F.C: ADI-991022-KX2
DOMICILIO: CALLE Y NÚMERO: **CALLE 4, MANZANA 5, LOTE 6,** COLONIA: **EJIDO DEL MORAL,** ALCALDÍA: **IZTAPALAPA,** CÓDIGO POSTAL: **09040** ENTIDAD FEDERATIVA: **CIUDAD DE MÉXICO**

CONTRATO INTERNO NO. **050GYR033N15525-236-00**

RÉGIMEN ORDINARIO

PARTIDA NÚMERO	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES					NOMBRE GENERICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA	PRECIO UNITARIO
1	1	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 101 CERDO	22100061	480101010000	480	101	0100	00	CHULETA CERDO 150 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$215.00
	2			22100061	480101020000	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$210.00
	3			22100061	480101030000	480	101	0300	00	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$189.00

2025 Año de La Mujer Indígena
Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	4			22100061	480101030001	480	101	0300	01	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$189.00
	5			22100061	480101030100	480	101	0301	00	PIERNA CERDO TROZO 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$198.00
	6			22100061	480101030101	480	101	0301	01	PIERNA CERDO TROZO 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$198.00
	7			22100061	480101030200	480	101	0302	00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$185.00
	8		SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	22100354	480103030004	480	103	0300	04	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	ZWAN	$154.00
	9			22100354	480103030002	480	103	0300	05	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	ZWAN	$311.00
	10			22100071	480103040001	480	103	0400	01	MORTADELA REB. 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	MURGATI	$129.00
	11			22100380	480103070001	480	103	0700	01	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	ZWAN	$190.00
	12		SUBGRUPO 104 MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS	23800021	480104020000	480	104	0200	00	CALAMAR	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$111.00
	13			22100238	480104040000	480	104	0400	00	PULPO FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$161.00
	14			22100238	480104040100	480	104	0401	00	PULPO CONGELADO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$161.00
	15		SUBGRUPO 106 PESCADOS	22100226	480106020301	480	106	0203	01	CAZON FILETE REB 90 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$199.00
	16			22100224	480106070100	480	106	0701	00	MERO FILETE RAC. 120 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$286.00
	17			22100224	480 106 0702 01	480	106	0702	01	MERO EN FILETE CONGELADO (160 G)	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$286.00
	18			22100228	480106080301	480	106	0803	01	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC. 120 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$175.00
	19		SUBGRUPO 107 POLLO	23800036	480107030000	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$190.00
	20			23800036	480107030100	480	107	0301	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$260.00
	21			23800036	480107030200	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$260.00
	22			23800036	480107040000	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$175.00
	23			23800036	480107040100	480	107	0401	00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$140.00
	24			23800036	480107040200	480	107	0402	00	PIERNA DE POLLO SIN PIEL PIEZA 150 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$145.00
	25			23800036	480107040300	480	107	0403	00	MUSLO DE POLLO SIN PIEL PIEZA 140 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$155.00
	26			23800036	480107050101	480	107	0501	01	POLLO ENTERO SIN VISC PIEZA 1800 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$120.00
	27		SUBGRUPO 108 RES	22100061	480108020000	480	108	0200	00	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
	28			22100061	480108020001	480	108	0200	01	BISTEC PIERNA RES RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
	29			22100061	480108030000	480	108	0300	00	CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00
	30			22100061	480108030001	480	108	0300	01	CHAMBARETE DE RES RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00
	31			22100061	480108050000	480	108	0500	00	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
	32			22100061	480108050001	480	108	0500	01	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
	33			22100061	480108060000	480	108	0600	00	FALDA DE RES RAC.	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00
	34			22100061	480108070000	480	108	0700	00	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$350.00
	35			22100061	480108070001	480	108	0700	01	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$350.00
	36			22100061	480108070100	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$300.00
	37		SUBGRUPO 109 HUEVO	22100160	480109010000	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	KILOGRAMO	BACHOCO	$80.00

2025 Año de La Mujer Indígena

Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO:
LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025
ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	38			25400556	480109020000	480	109	0200	00	ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA/BOLSA 500 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$239.15
	39	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	23800081	480 201 0302 01	480	201	0302	01	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA (250 ML)	PAQUETE	AL.L.REAL DELITE	$10.41
	40			23800081	480201010101	480	201	0101	01	LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
	41			23800081	480201020000	480	201	0200	00	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
	42			23800081	480201030300	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
	43			23800081	480201050000	480	201	0500	00	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
	44		SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	23800097	480202010001	480	202	0100	01	QUESO FRESCO 250 G	PAQUETE	LA VILLITA	$25.75
	45			22100242	480202010102	480	202	0101	02	QUESO PANELA 1000 G	PAQUETE	LALA	$135.00
	46			22100241	480202010201	480	202	0102	01	QUESO OAXACA 400 G	PAQUETE	LA VILLITA	$121.00
	47			22100247	480202010300	480	202	0103	00	REQUESON SIN SAL 500 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$51.00
	48			23800097	480202020101	480	202	0201	01	QUESO ADOBERA 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$243.00
	49			22100243	480202020202	480	202	0202	02	QUESO AMERICANO REB 288 G	PAQUETE	LALA	$76.00
	50			22100243	480202020401	480	202	0204	01	QUESO AÑEJO 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$243.00
	51			22100243	480202020500	480	202	0205	00	QUESO COTIJA 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$243.00
	52			23800097	480202020802	480	202	0208	02	QUESO MANCHEGO (1000 G)	PAQUETE	LYNCOTT	$270.00
	53			22100276	480202030101	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 GR	PIEZA	YOPLAIT	$77.53
	54			22100276	480202030102	480	202	0302	02	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (125 gr)	PIEZA	YOPLAIT	$9.69
	55	GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES	SUBGRUPO 301 FRUTAS	23100020	480301010000	480	301	0100	00	CAÑA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$9.33
	56			22100114	480301060000	480	301	0600	00	DURAZNO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$110.29
	57			22100149	480301100000	480	301	1000	00	GUAYABA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$42.76
	58			22100166	480301110000	480	301	1100	00	JICAMA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$22.67
	59			22100188	480301130100	480	301	1301	00	LIMÓN CON SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$42.48
	60			22100188	480301130200	480	301	1302	00	LIMÓN SIN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$38.14
	61			22100196	480301160100	480	301	1601	00	MANDARINA REYNA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$27.97
	62			22100196	480301160200	480	301	1602	00	MANDARINA TANGERINA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.06
	63			22100197	480301170100	480	301	1701	00	MANGO ATAULFO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.47
	64			22100197	480301170200	480	301	1702	00	MANGO MANILA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.91
	65			22100200	480301180200	480	301	1802	00	MANZANA RED DELICIUS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$84.44
	66			22100200	480301180300	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$84.50
	67			22100203	480301190100	480	301	1901	00	MELÓN CHINO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.34
	68			22100203	480301190200	480	301	1902	00	MELÓN VALENCIANO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.77
	69			22100211	480301200100	480	301	2001	00	NARANJA AGRIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.15
	70			22100211	480301200200	480	301	2002	00	NARANJA SIN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.59

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	71			22100218	480301210100	480	301	2101	00	PAPAYA AMARILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$35.83
	72			22100218	480301210200	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$36.06
	73			22100223	480301220200	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$81.30
	74			22100223	480301220500	480	301	2205	00	PERA ROJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$77.79
	75			22100233	480301240000	480	301	2400	00	PIÑA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$39.29
	76			22100235	480301250100	480	301	2501	00	PLÁTANO DOMINÍCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.55
	77			22100235	480301250200	480	301	2502	00	PLATANO MACHO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$28.92
	78			22100235	480301250500	480	301	2505	00	PLÁTANO TABASCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.31
	79			22100253	480301260000	480	301	2600	00	SANDIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$22.03
	80			22100262	480301270000	480	301	2700	00	TEJOCOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.22
	81			22100265	480301280100	480	301	2801	00	TORONJA ROJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.58
	82			22100269	480301290000	480	301	2900	00	TUNA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.12
	83			22100270	480301300100	480	301	3001	00	UVA CARDENAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$100.50
	84			22100270	480301300300	480	301	3003	00	UVA SIN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$139.34
	85		SUBGRUPO 302 VEGETALES	22100285	480302010000	480	302	0100	00	ACELGA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.09
	86			22100290	480302020200	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$73.28
	87			22100299	480302030000	480	302	0300	00	APIO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.04
	88			22100305	480302040000	480	302	0400	00	BETABEL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.67
	89			23100014	480302050000	480	302	0500	00	BROCOLI	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.06
	90			23100016	480302060200	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.23
	91			23100023	480302090100	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.64
	92			23100023	480302090200	480	302	0902	00	CEBOLLA CAMBRAY	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$18.62
	93			23100023	480302090300	480	302	0903	00	CEBOLLA MORADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$38.13
	94			22100315	480302100000	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$128.04
	95			22100317	480302110200	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$28.98
	96			22100318	480302120100	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$121.28
	97			23100029	480302140600	480	302	1406	00	CHILE HABANERO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$67.13
	98			23100029	480302140700	480	302	1407	00	CHILE JALAPEÑO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$24.40
	99			23100029	480302140800	480	302	1408	00	CHILE LARGO O GÜERO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.37
	100			23100029	480302140900	480	302	1409	00	CHILE POBLANO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$44.72
	101			23100029	480302141000	480	302	1410	00	CHILE SERRANO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$46.43
	102			23100029	480302150100	480	302	1501	00	CHILE SECO ANCHO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$225.52
	103			23100029	480302150200	480	302	1502	00	CHILE SECO DE ÁRBOL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$174.29
	104			23100029	480302150300	480	302	1503	00	CHILE SECO CASCABEL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$259.95

2025 Año de La Mujer Indígena

Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	105			23100029	480302150400	480	302	1504	00	CHILE SECO CHIPOTLE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$226.40
	106			23100029	480302150500	480	302	1505	00	CHILE SECO GUAJILLO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$181.93
	107			23100029	480302150600	480	302	1506	00	CHILE SECO MORITA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$156.01
	108			23100029	480302150700	480	302	1507	00	CHILE SECO MULATO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$157.10
	109			23800044	480302150800	480	302	1508	00	CHILE SECO PASILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$174.37
	110			23100032	480302170100	480	302	1701	00	COL BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.70
	111			23100032	480302170200	480	302	1702	00	COL MORADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.75
	112			23100033	480302180100	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.24
	113			23100037	480302190000	480	302	1900	00	EJOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$52.44
	114			23800118	480302200100	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$24.48
	115			22100120	480302210100	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$41.84
	116			23100017	480302220000	480	302	2200	00	FLOR DE CALABAZA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$40.74
	117			23100070	480302240100	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$44.03
	118			23100071	480302240200	480	302	2402	00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$43.89
	119			22100181	480302250100	480	302	2501	00	LECHUGA OREJONA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$41.85
	120			22100181	480302250200	480	302	2502	00	LECHUGA ROMANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.61
	121			22100208	480302270000	480	302	2700	00	NABO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.68
	122			22200019	480302280000	480	302	2800	00	NOPAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$47.61
	123			23100061	480302290100	480	302	2901	00	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$33.66
	124			23100061	480302290200	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.50
	125			23100061	480302290300	480	302	2903	00	PAPA CAMBRAY	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.79
	126			22100366	480302300000	480	302	3000	00	PEPINO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.05
	127			22100370	480302310000	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$67.44
	128			22100375	480302320000	480	302	3200	00	PORO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.71
	129			22100375	480302330100	480	302	3301	00	QUINTONILES	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$35.00
	130			23100063	480302340100	480	302	3401	00	RABANO CHICO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$24.39
	131			23100071	480302360000	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.61
	132			22100316	480302370000	480	302	3700	00	VERDOLAGAS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$15.02
	133			23100074	480302390000	480	302	3900	00	ZANAHORIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.60
	134		SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	22100348	480303010200	480	303	0102	00	GERMINADO DE SOYA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$38.39
	135		ABARROTES	23800014	480106010100	480	106	0101	00	ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	LATA	NAIR	$21.97
	136			23800014	480106010200	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	LATA	NAIR	$21.97
	137			22100346	480301050300	480	301	0503	00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$110.05
	138			22100270	480301300400	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$64.07

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO:
LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025
ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	139			22100315	480302100100	480	302	1001	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G	LATA	HERDEZ	$54.06
	140			22100089	480302160101	480	302	1601	01	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	LATA	SAN MARCOS	$42.76
	141			22100089	480302160200	480	302	1602	00	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 380 G	LATA	SAN MARCOS	$16.27
	142			22100089	480302160302	480	302	1603	02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 820 G	LATA	SAN MARCOS	$40.17
	143			23800126	480302240302	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	BRIK	DEL FUERTE	$48.31
	144			23800125	480302260001	480	302	2600	01	MOLE NEGRO EN PASTA 1000 G	BOTE	MONARCA	$98.56
	145			23800125	480302260101	480	302	2601	01	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	BOTE	MONARCA	$92.70
	146			23800125	480302260201	480	302	2602	01	MOLE VERDE EN PASTA 1000 G	BOTE	MONARCA	$110.65
	147		SUBGRUPO 401 AMARANTO	23100088	480401010000	480	401	0100	00	AMARANTO EN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$63.29
	148 <<<			22100059	480401040000	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA) 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$4.74
	149		SUBGRUPO 402 ARROZ	23100008	480402010000	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL 1000 G	KILOGRAMO	SOS	$37.84
	150			23100008	480402020000	480	402	0200	00	ARROZ PULIDO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$34.83
	151			23800040	480402030000	480	402	0300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	PIEZA	GERBER	$67.15
	152			23800061	480402040000	480	402	0400	00	HARINA DE ARROZ 500 G	PIEZA	TRES ESTRELLAS	$38.20
	153		SUBGRUPO 403 AVENA	22100028	480403010000	480	403	0100	00	AVENA INTEGRAL 1000 G	PIEZA	SANTA ISABEL	$40.63
	154			22100028	480403020000	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) 400 G	PIEZA	SANTA ISABEL	$16.20
	155			23800040	480403040000	480	403	0400	00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	PIEZA	GERBER	$67.15
	156			23800040	480403060000	480	403	0600	00	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO LATA O BOLSA(270 G)	PIEZA	NESTUM	$75.79
	157	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100194	480405010000	480	405	0100	00	MAIZ CACAHUAZINTLE 1000 G	KILOGRAMO	LA MILPITA	$26.34
	158			22100194	480405010100	480	405	0101	00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	PIEZA	LA MILPITA	$26.34
	159			22100154	480405020000	480	405	0200	00	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1000 G	PIEZA	MASECA	$22.89
	160			23800064	480405030000	480	405	0300	00	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) 750 G	PIEZA	MAIZENA	$116.81
	161			23800064	480405030100	480	405	0301	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) 47 G	PIEZA	MAIZENA	$7.53
	162 <<<			22100077	480405040000	480	405	0400	00	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	PIEZA	NESTLE	$71.68
	163 <<<			22100077	480405040100	480	405	0401	00	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACIÓN INDIVIDUAL) 25 G	PIEZA	KELLOGG'S	$9.81
	164			22100194	480405050000	480	405	0500	00	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA)	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$13.58
	165			22100267	480405060000	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$41.12
	166			22100267	480405060100	480	405	0601	00	TOSTADA DE MAIZ HORNEADA PTE 25 PZAS	PAQUETE	SANISSIMO	$48.60
	167 <<<		SUBGRUPO 406 TRIGO	22100301	480406020000	480	406	0200	00	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 40 G	PIEZA	BRAN FRUT	$10.12
	168			23800040	480406030000	480	406	0300	00	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES LATA O BOLSA 270 G	PIEZA	NESTUM	$75.79
	169 <<<			23800058	480406050002	480	406	0500	02	GALLETA DULCE SURTIDA 424 G	PIEZA	GAMESA	$90.90
	170 <<<			23800058	480406060001	480	406	0600	01	GALLETA INTEGRAL 468 G PAQ 4 PIEZAS DE 117 G	PIEZA	GAMESA	$68.98

2025 Año de La Mujer Indígena

Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO:
LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025
ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	171 <<<			23800058	480406070001	480	406	0700	01	GALLETA MARÍA 850 G	PIEZA	GAMESA	$98.52
	172 <<<			23800058	480406080000	480	406	0800	00	GALLETA PARA SOPA 150 G	PIEZA	GAMESA	$23.11
	173 <<<			23800058	480406090000	480	406	0900	00	GALLETA SALADA 2600 G/ 200 PAQ/ 13 G	PIEZA	GAMESA	$429.33
	174 <<<			23800058	480406090100	480	406	0901	00	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	PIEZA	GAMESA	$85.89
	175			22100348	480406100000	480	406	1000	00	GERMEN DE TRIGO 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$46.45
	176			23800066	480406110000	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO 1000 G	KILOGRAMO	LAZIALI	$32.36
	177			22100216	480406120000	480	406	1200	00	PAN BLANCO 30 G	PIEZA	PAN ROLL	$3.81
	178			22100216	480406120000	480	406	1200	01	PAN BLANCO 60 G	PIEZA	PAN ROLL	$7.63
	179			22100216	480406130000	480	406	1300	00	PAN BLANCO DE CAJA 620 G	PIEZA	BIMBO	$64.93
	180			22100216	480406140000	480	406	1400	00	PAN BOLLO 450 G/ 8 PZ	PIEZA	BIMBO	$57.00
	181			22100216	480406150000	480	406	1500	00	PAN INTEGRAL DE CAJA 620 G	PIEZA	BIMBO	$68.73
	182			22100216	480406160000	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PIEZA	FIILLER	$6.98
	183			22100216	480406170000	480	406	1700	00	PAN MEDIAS NOCHES 340 G/ 8 PZS	PIEZA	BIMBO	$51.59
	184			22100216	480406180001	480	406	1800	01	PAN MOLIDO 210 G	PIEZA	BIMBO	$38.48
	185			22100216	480406200000	480	406	2000	00	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G/14 REB	PIEZA	BIMBO	$43.64
	186 <<<			22100216	480406210000	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 30 G	PIEZA	FIILLER	$6.94
	187 <<<			22100216	480406210001	480	406	2100	01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PIEZA	FIILLER	$6.99
	188 <<<			22100216	480406220001	480	406	2200	01	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 40 G	PIEZA	FIILLER	$6.98
	189 <<<			22100216	480406230000	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO 30 G	PIEZA	FIILLER	$11.58
	190 <<<			22100216	480406250001	480	406	2500	01	ROSCA DE REYES	KG	PAN ROLL	$404.31
	191			23800091	480406260000	480	406	2600	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
	192			23800091	480406260100	480	406	2601	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
	193			23800091	480406260200	480	406	2602	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
	194			23800091	480406260600	480	406	2606	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
	195			23800107	480406280000	480	406	2800	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 612 G/24 PZ	PIEZA	TIA ROSA	$49.00
	196			23800107	480406290000	480	406	2900	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 255 G/ 10 PZ	PIEZA	TIA ROSA	$22.27
	197	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL	22100124	480501010300	480	501	0103	00	FRIJOL PERUANO 1000 G	KILOGRAMO	EL LABRADOR	$65.05
	198			22100124	480501020000	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$52.01
	199			22100124	480501030100	480	501	0301	00	ALUBIA 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$58.12
	200			22100124	480501060000	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$49.97
	201		SUBGRUPO 502 GARBANZO	22100141	480502010000	480	502	0100	00	GARBANZO 500 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$47.00
	202		SUBGRUPO 503 HABA	22100150	480503010001	480	503	0100	01	HABA SECA 1000 G	KILOGRAMO	EL LABRADOR	$81.03
	203		SUBGRUPO 504 LENTEJA	22100184	480504010001	480	504	0100	01	LENTEJA 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$46.53
	204		SUBGRUPO 505 SOYA	23100067	480505040000	480	505	0400	00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA 500 G	KILOGRAMO	MONARCA	$32.04
	205	SUBGRUPO 6 AZÚCRES	SUBGRUPO 601 AZÚCAR	23800015	480601010001	480	601	0100	01	AZUCAR MORENO 1000 G	KILOGRAMO	LA NUEVA ERA	$54.33
	206			23800015	480601020000	480	601	0200	00	AZUCAR REFINADA 1000 G	KILOGRAMO	DULY	$55.76
	207			23800093	480601030000	480	601	0300	00	PILONCILLO 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$36.10
	208		SUBGRUPO 602 BEBIDAS	22100168	480602090300	480	602	0903	00	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX	$32.57

2025 Año de La Mujer Indígena

Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	209			22100168	480602090301	480	602	0903	01	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 237 ML	PIEZA	JUMEX	$11.99
	210			22100168	480602090500	480	602	0905	00	JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX	$32.57
	211			22100168	480602090501	480	602	0905	01	JUGO DE FRUTAS DURAZNO ULTRAPASTEURIZADO 237 ML	PIEZA	JUMEX	$12.01
	212			22100168	480602090700	480	602	0907	00	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX	$32.57
	213			22100168	480602090701	480	602	0907	01	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 200 ML	PIEZA	JUMEX	$11.99
	214 <<<		SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS	22100351	480603010000	480	603	0100	00	HELADO DE SABORES 1000 ML	PIEZA	HOLANDA	$128.47
	215 <<<			22100351	480603020000	480	603	0200	00	NIEVE DE SABORES 1000 ML	PIEZA	HOLANDA	$128.94
	216 <<<			22100351	480603030000	480	603	0300	00	PALETA HELADA AGUA DE SABOR 55 ML	PIEZA	SOLERO	$30.38
	217 <<<		SUBGRUPO 604 CHOCOLATE	22100327	480604010000	480	604	0100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR 540 G	PIEZA	IBARRA	$82.99
	218 <<<			22100327	480604020000	480	604	0200	00	CHOCOLATE EN POLVO 200 G	PIEZA	KOCI	$21.38
	219 <<<		SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	23800020	480606010000	480	606	0100	00	CAJETA 594 ML	PIEZA	CORONADO	$110.50
	220 <<<			22100330	480606020000	480	606	0200	00	COCADA 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$4.49
	221 <<<			22100335	480606030000	480	606	0300	00	JAMONCILLO 35 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$8.74
	222 <<<		SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	22100335	480607050000	480	607	0500	00	MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL 28 G	PIEZA	DE LA ROSA	$2.89
	223 <<<			22100335	480607060000	480	607	0600	00	PALANQUETA DE CACAHUATE 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$5.55
	224 <<<			22100335	480607080000	480	607	0800	00	PALETAS DE DULCE 1000 G	PIEZA	TUTSI POP	$255.92
	225		SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMIBAR	22100339	480608010000	480	608	0100	00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR 820 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$76.01
	226			22100339	480608050000	480	608	0500	00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR 800 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES	$65.83
	227			22100339	480608050100	480	608	0501	00	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR 800 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES	$65.83
	228 <<<		SUBGRUPO 609 GELATINA	23800059	480609010000	480	609	0100	01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA 720G	PIEZA	D'GARI	$91.93
	229			23800059	480609010100	480	609	0101	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS 25 G	PIEZA	FRUTEVIA	$16.00
	230 <<<			23800059	480609020000	480	609	0200	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE 120 G	PIEZA	D'GARI	$17.39
	231 <<<		SUBGRUPO 610 MERMELADAS	22100361	480610010000	480	610	0100	00	ATE DE FRUTAS 700 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$61.62
	232 <<<			22100361	480610030000	480	610	0300	00	MERMELADA DE FRESA 440 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$46.45
	233 <<<			22100361	480610040000	480	610	0400	00	MERMELADA DE PIÑA 440 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$46.45
	234		SUBGRUPO 611 MIEL	23800070	480611010000	480	611	0100	00	MIEL DE ABEJA 300 ML	PIEZA	CARLOTA	$69.40
	235			23800070	480611020100	480	611	0201	00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 510 ML	PIEZA	KARO	$86.63
	236	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORÍGEN ANIMAL	22100111	480701010000	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	PIEZA	LALA	$100.24
	237			22100111	480701010100	480	701	0101	00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	PIEZA	NESTLE	$27.07
	238			22100199	480701020001	480	701	0200	01	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	PIEZA	GLORIA	$175.14
	239			22100199	480701020002	480	701	0200	02	MANTEQUILLA SIN SAL 90 G	PIEZA	GLORIA	$30.03

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO:
LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025
ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	240			22100386	480701030000	480	701	0300	00	TOCINO 250 G	PIEZA	FUD	$111.57
	241		SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORÍGEN VEGETAL	22100005	480702010200	480	702	0102	00	ACEITE DE CARTAMO 825 ML	PIEZA	OLEICO	$131.97
	242			22100005	480702010301	480	702	0103	01	ACEITE DE GIRASOL 1000 ML	PIEZA	1 2 3	$173.92
	243			22100005	480702010400	480	702	0104	00	ACEITE DE MAIZ 1000 ML	PIEZA	PATRONA	$72.40
	244			22100006	480702010503	480	702	0105	03	ACEITE DE OLIVA 473 ML	PIEZA	YBARRA	$197.78
	245			22100202	480702030000	480	702	0300	00	MARGARINA SIN SAL 90 G	PIEZA	LA VILLITA	$11.82
	246		SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS	22100360	480703010000	480	703	0100	00	MAYONESA 390 G	PIEZA	McCORMICK	$76.73
	247			22100360	480703010001	480	703	0100	01	MAYONESA 725 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$142.95
	248		SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS	23100015	480704030000	480	704	0300	00	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL 1000G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$72.82
	249 <<<			23100015	480704030100	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE 425 G	PIEZA	ALADINO	$94.85
	250			22100212	480704040000	480	704	0400	00	NUEZ SIN CASCARA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$312.89
	251			22100046	480704050000	480	704	0500	00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$278.54
	252			22100046	480704060100	480	704	0601	00	SEMILLA DE CHÍA PTE 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$158.30
	253 +++	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 801 COLORANTES	24900009	480801010000	480	801	0100	00	COLOR VEGETAL 29 ML	PIEZA	McCORMICK	$24.45
	254		SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100291	480802010000	480	802	0100	00	AJO EN BULBO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$127.31
	255			23100003	480802020000	480	802	0200	00	AJONJOLI 500 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$43.71
	256			23100089	480802030000	480	802	0300	00	ANIS 50 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$44.64
	257			22100052	480802040000	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$590.43
	258			22100052	480802040100	480	802	0401	00	CANELA MOLIDA 63 G	PIEZA	McCORMICK	$51.14
	259			23100091	480802050000	480	802	0500	00	CLAVO ENTERO 45 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$67.83
	260			22100101	480802060000	480	802	0600	00	COMINO ENTERO 50 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$29.71
	261			23100097	480802080001	480	802	0800	01	OREGANO EN HOJA 23 G	PIEZA	McCORMICK	$119.49
	262			22100232	480802090100	480	802	0901	00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$152.26
	263			22100232	480802090200	480	802	0902	00	PIMIENTA NEGRA ENTERA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$167.74
	264			22100232	480802090300	480	802	0903	00	PIMIENTA BLANCA ENTERA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$431.20
	265			22100232	480802090400	480	802	0904	00	PIMIENTA BLANCA MOLIDA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$183.56
	266 +++		SUBGRUPO 803 EXTRACTOS	23100100	480803010100	480	803	0101	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA 240 G	PIEZA	D'GARI	$16.34
	267		SUBGRUPO 804 GELES	23100093	480 804 0100 00	480	804	0100	00	GRENETINA EN POLVO 1000 G	KILOGRAMO	DEIMAN	$335.09
	268		SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	22100092	480805010000	480	805	0100	00	CILANTRO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.40
	269			22100343	480805020000	480	805	0200	00	EPAZOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.59
	270			57800058	480805030100	480	805	0301	00	LAUREL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$81.26
	271			57800059	480805030200	480	805	0302	00	MEJORANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$55.52
	272			23100101	480805030300	480	805	0303	00	TOMILLO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$57.79
	273			22100367	480805060000	480	805	0600	00	PEREJIL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.19
	274		SUBGRUPO 806 INFUSIONES	23800019	480806010000	480	806	0100	00	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO 1000 G	KILOGRAMO	UNIVERSAL COFFEE	$248.84
	275			23800018	480806010200	480	806	0102	00	CAFÉ PURO SOLUBLE 200 G	PIEZA	NESCAFE	$145.68
	276			22100164	480806020000	480	806	0200	00	FLOR DE JAMAICA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$255.97
	277			22100260	480806030000	480	806	0300	00	TAMARINDO 1000G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$83.23
	278			22100261	480806040000	480	806	0400	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.30

2025 Año de La Mujer Indígena

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	279			22100261	480806040100	480	806	0401	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	PIEZA	LA PASTORA	$19.06
	280			22100261	480806050000	480	806	0500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.69
	281			22100261	480806050101	480	806	0501	01	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	PIEZA	LA PASTORA	$75.97
	282			22100261	480806070000	480	806	0700	00	TE DE YERBABUENA NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.31
	283		SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR	23800083	480807010000	480	807	0100	00	POLVOS PARA HORNEAR 250 G +++	PIEZA	REXAL	$40.00
	284		SUBGRUPO 808 SABORIZANTES	22100381	480808010001	480	808	0100	01	SALSA INGLESA 145 ML	PIEZA	CROSSE & BLACKWELL	$90.62
	285			23800103	480808020000	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODADA 1000 G	KILOGRAMO	SAL SOL	$17.45
	286			22100389	480808030000	480	808	0300	00	VINAGRE DE FRUTAS 1050 ML	PIEZA	LA COSTEÑA	$28.93
	287		SUBGRUPO 809 SAZONADORES	22100286	480809010000	480	809	0100	00	ACHIOTE EN PASTA 110 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$20.27
	288			23800047	480809020000	480	809	0200	00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO 1000 G	KILOGRAMO	INTALMESA	$63.43
	289			22100364	480809030000	480	809	0300	00	MOSTAZA PREPARADA 430 G	PIEZA	McCORMICK	$37.51
	290			22100381	480809040000	480	809	0400	00	SALSA DE TOMATE (CATSUP) 970 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES	$58.52
	291	GRUPO 9 AGUA SEGURA	SUBGRUPO 901 AGUA	22100289	480 909 0100 00	480	909	0100	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 ML	PIEZA	E PURA	$12.65
	292			22100289	480 909 0101 00	480	909	0101	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 ML	PIEZA	CIEL	$5.10
SE ESPECIFICA CON UN +++ EN LA COLUMNA DENOMINADA COMO RENGLÓN LAS CLAVES O CONCEPTOS QUE APLIQUEN I.V.A. A TASA 16% SE ESPECIFICA CON UN <<< EN LA COLUMNA DENOMINADA COMO RENGLÓN LAS CLAVES O CONCEPTOS QUE APLIQUEN 8% DE I.E.P.S.												**SUBTOTAL**	**$26,623.06**
												I.V.A.	**$12.92**
												I.E.P.S.	**$197.51**
												TOTAL	**$26,833.49**

IMPORTE A EJERCER RÉGIMEN ORDINARIO	
IMPORTE MINIMO	**IMPORTE MÁXIMO**
$ 13´058,066.80	$ 32´645,167.00

NOTA: *LOS MONTOS MÍNIMO Y MÁXIMO INDICADO EN LA PRESENTE ASIGNACIÓN SON ÚNICAMENTE ENUNCIATIVAS MAS NO LIMITATIVAS Y ESTÁN SUJETAS AL PRESUPUESTO AUTORIZADO A EJERCER SIN SOBREPASAR EL TECHO PRESUPUESTAL MISMAS QUE PODRÁN PRESENTAR INCREMENTO O DECREMENTO DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL ÁREA REQUIRENTE.----------*

LICITANTE: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.
R.F.C: ADI-991022-KX2
DOMICILIO: CALLE Y NÚMERO: **CALLE 4, MANZANA 5, LOTE 6,** COLONIA: **EJIDO DEL MORAL,** ALCALDÍA: **IZTAPALAPA,** CÓDIGO POSTAL: **09040** ENTIDAD FEDERATIVA: **CIUDAD DE MÉXICO**

CONTRATO INTERNO NO. **050GYR033N15525-238-00**

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

---

HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS

PARTIDA NÚMERO	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES					NOMBRE GENERICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA	PRECIO UNITARIO
3	1	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 101 CERDO	22100071	480101010000	480	101	0100	00	CHULETA CERDO 150 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$215.00
	2			22100071	480101020000	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$210.00
	3			22100071	480101030000	480	101	0300	00	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$189.00
	4			22100071	480101030001	480	101	0300	01	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$189.00
	5			22100071	480101030100	480	101	0301	00	PIERNA CERDO TROZO 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$198.00
	6			22100071	480101030101	480	101	0301	01	PIERNA CERDO TROZO 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$198.00
	7			22100071	480101030200	480	101	0302	00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$185.00
	8		SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	22100354	480103030001	480	103	0300	04	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	ZWAN	$154.00
	9			22100354	480103030002	480	103	0300	05	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	ZWAN	$311.00
	10			22100071	480103040001	480	103	0400	01	MORTADELA REB. 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	MURGATI	$129.00
	11			22100380	480103070001	480	103	0700	01	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	ZWAN	$190.00
	12		SUBGRUPO 104 MOLÚSCOS Y CRUSTÁCEOS	23800021	480104020000	480	104	0200	00	CALAMAR	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$111.00
	13			22100238	480104040000	480	104	0400	00	PULPO FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$161.00
	14			22100238	480104040100	480	104	0401	00	PULPO CONGELADO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$161.00
	15		SUBGRUPO 106 PESCADOS	22100226	480106020301	480	106	0203	01	CAZON FILETE REB 90 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$199.00
	16			22100224	480106070100	480	106	0701	00	MERO FILETE RAC. 120 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$286.00
	17			22100224	480106070101	480	106	0701	01	MERO FILETE RAC. 90 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$286.00
	18			22100228	480106080301	480	106	0803	01	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC. 120 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$175.00
	19		SUBGRUPO 1007 POLLO	23800036	480107030000	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$190.00
	20			23800036	480107030100	480	107	0301	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$260.00
	21			23800036	480107030200	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC ENTERA RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$260.00
	22			23800036	480107040000	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$175.00
	23			23800036	480107040100	480	107	0401	00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$140.00
	24			23800036	480107040200	480	107	0402	00	PIERNA DE POLLO SIN PIEL PIEZA 150 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$145.00
	25			23800036	480107040300	480	107	0403	00	MUSLO DE POLLO SIN PIEL PIEZA 140 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$155.00
	26			23800036	480107050101	480	107	0501	01	POLLO ENTERO SIN VISC PIEZA 1800 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$120.00
	27		SUBGRUPO 108 RES	22100061	480108020000	480	108	0200	00	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
	28			22100061	480108020001	480	108	0200	01	BISTEC PIERNA RES RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
	29			22100061	480108030000	480	108	0300	00	CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00
	30			22100061	480108030001	480	108	0300	01	CHAMBARETE DE RES RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00

2025 Año de La Mujer Indígena

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO:
LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025
ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	31			22100061	480108050000	480	108	0500	00	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
	32			22100061	480108050001	480	108	0500	01	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
	33			22100061	480108060000	480	108	0600	00	FALDA DE RES RAC.	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00
	34			22100061	480108070000	480	108	0700	00	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$350.00
	35			22100061	480108070001	480	108	0700	01	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$350.00
	36			22100061	480108070100	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$300.00
	37		SUBGRUPO 109 HUEVO	22100160	480109010000	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	KILOGRAMO	BACHOCO	$80.00
	38			25400556	480109020000	480	109	0200	00	ALBUMINA DESHIDRATADA BOLSA 500 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$239.15
	39		SUBGRUPO 201 LECHE	23800081	480201010100	480	201	0101	00	LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 250 ML	PAQUETE	AL.L..REAL DELITE	$10.41
	40			23800081	480201010101	480	201	0101	01	LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
	41			23800081	480201020000	480	201	0200	00	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
	42			23800081	480201030300	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
	43			23800081	480201050000	480	201	0500	00	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	PAQUETE	LALA	$31.78
	44			23800097	480202010001	480	202	0100	01	QUESO FRESCO 1000 G	PAQUETE	LA VILLITA	$103.00
	45			22100242	480202010102	480	202	0101	02	QUESO PANELA 1000 G	PAQUETE	LALA	$135.00
	46			22100241	480202010201	480	202	0102	01	QUESO OAXACA 1000 G	PAQUETE	LA VILLITA	$242.00
	47			22100247	480202010300	480	202	0103	00	REQUESON SIN SAL 500 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$51.00
	48			22100247	481202010301	481	202	0103	01	REQUESON SIN SAL 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$104.00
	49			23800097	480202020101	480	202	0201	01	QUESO ADOBERA 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$243.00
	50			22100243	480202020202	480	202	0202	02	QUESO AMERICANO REB 18 G. 500 G	PAQUETE	LALA	$132.00
	51			22100243	480202020302	480	202	0203	02	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS REB 18 G. 1000 G	PAQUETE	LALA	$264.00
	52			22100243	480202020401	480	202	0204	01	QUESO AÑEJO 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$243.00
	53			22100243	480202020500	480	202	0205	00	QUESO COTIJA 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL	$243.00
	54			22100243	480202020701	480	202	0207	01	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS 380 G	PAQUETE	LYNCOTT	$97.00
	55			23800097	480202020802	480	202	0208	02	QUESO MANCHEGO (1000 G)	PAQUETE	LYNCOTT	$270.00
	56			22100276	480202030000	480	202	0300	00	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 1000 GR	PIEZA	YOPLAIT	$77.53
	57			22100276	480202030001	480	202	0300	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 GR	PIEZA	YOPLAIT	$77.53
	58			22100276	480202030101	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (125 GR)	PIEZA	YOPLAIT	$9.69
	59			23100020	480301010000	480	301	0100	00	CAÑA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$9.33
	60			22100114	480301060000	480	301	0600	00	DURAZNO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$110.29
	61			22100148	480301090000	480	301	0900	00	GUANABANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$20.88
	62			22100149	480301100000	480	301	1000	00	GUAYABA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$42.76
	63			22100166	480301110000	480	301	1100	00	JICAMA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$22.67
	64			22100187	480301120200	480	301	1202	00	LIMA DULCE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$11.58

2025 Año de La Mujer Indígena

Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	65			22100188	480301130100	480	301	1301	00	LIMÓN CON SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$42.48
	66			22100188	480301130200	480	301	1302	00	LIMÓN SIN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$38.14
	67			22100196	480301160100	480	301	1601	00	MANDARINA REYNA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$27.97
	68			22100196	480301160200	480	301	1602	00	MANDARINA TANGERINA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.06
	69			22100197	480301170100	480	301	1701	00	MANGO ATAULFO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.47
	70			22100197	480301170200	480	301	1702	00	MANGO MANILA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.91
	71			22100200	480301180200	480	301	1802	00	MANZANA RED DELICIUS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$84.44
	72			22100200	480301180300	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$84.50
	73			22100203	480301190100	480	301	1901	00	MELÓN CHINO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.34
	74			22100203	480301190200	480	301	1902	00	MELÓN VALENCIANO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.77
	75			22100211	480301200100	480	301	2001	00	NARANJA AGRIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.15
	76			22100211	480301200200	480	301	2002	00	NARANJA SIN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.59
	77			22100218	480301210100	480	301	2101	00	PAPAYA AMARILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$35.83
	78			22100218	480301210200	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$36.06
	79			22100223	480301220200	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$81.30
	80			22100223	480301220500	480	301	2205	00	PERA ROJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$77.79
	81			22100233	480301240000	480	301	2400	00	PIÑA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$39.29
	82			22100235	480301250100	480	301	2501	00	PLÁTANO DOMINÍCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.55
	83			22100235	480301250200	480	301	2502	00	PLATANO MACHO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$28.92
	84			22100235	480301250500	480	301	2505	00	PLÁTANO TABASCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.31
	85			22100253	480301260000	480	301	2600	00	SANDIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$22.03
	86			22100262	480301270000	480	301	2700	00	TEJOCOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.22
	87			22100265	480301280100	480	301	2801	00	TORONJA ROJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.58
	88			22100269	480301290000	480	301	2900	00	TUNA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.12
	89			22100270	480301300100	480	301	3001	00	UVA CARDENAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$100.50
	90			22100270	480301300300	480	301	3003	00	UVA SIN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$139.34
	91		SUBGRUPO 302 VEGETALES	22100285	480302010000	480	302	0100	00	ACELGA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.09
	92			22100290	480302020200	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$73.28
	93			22100299	480302030000	480	302	0300	00	APIO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.04
	94			22100305	480302040000	480	302	0400	00	BETABEL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.67
	95			23100014	480302050000	480	302	0500	00	BROCOLI	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.06
	96			23100016	480302060200	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.23
	97			23100023	480302090100	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.64
	98			23100023	480302090200	480	302	0902	00	CEBOLLA CAMBRAY	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$18.62

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	99			23100023	480302090300	480	302	0903	00	CEBOLLA MORADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$38.13
	100			22100315	480302100000	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$128.04
	101			22100317	480302110200	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$28.98
	102			22100318	480302120100	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$121.28
	103			23100029	480302140600	480	302	1406	00	CHILE HABANERO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$67.13
	104			23100029	480302140700	480	302	1407	00	CHILE JALAPEÑO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$24.40
	105			23100029	480302140800	480	302	1408	00	CHILE LARGO O GÜERO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.37
	106			23100029	480302140900	480	302	1409	00	CHILE POBLANO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$44.72
	107			23100029	480302141000	480	302	1410	00	CHILE SERRANO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$46.43
	108			23100029	480302150100	480	302	1501	00	CHILE SECO ANCHO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$225.52
	109			23100029	480302150200	480	302	1502	00	CHILE SECO DE ÁRBOL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$174.29
	110			23100029	480302150300	480	302	1503	00	CHILE SECO CASCABEL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$259.95
	111			23100029	480302150400	480	302	1504	00	CHILE SECO CHIPOTLE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$226.40
	112			23100029	480302150500	480	302	1505	00	CHILE SECO GUAJILLO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$181.93
	113			23100029	480302150600	480	302	1506	00	CHILE SECO MORITA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$156.01
	114			23100029	480302150700	480	302	1507	00	CHILE SECO MULATO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$157.10
	115			23800044	480302150800	480	302	1508	00	CHILE SECO PASILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$174.37
	116			23100032	480302170100	480	302	1701	00	COL BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.70
	117			23100032	480302170200	480	302	1702	00	COL MORADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.75
	118			23100033	480302180100	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.24
	119			23100037	480302190000	480	302	1900	00	EJOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$52.44
	120			23800118	480302200100	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$24.48
	121			22100120	480302210100	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$41.84
	122			23100017	480302220000	480	302	2200	00	FLOR DE CALABAZA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$40.74
	123			23100070	480302240100	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$44.03
	124			23100071	480302240200	480	302	2402	00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$43.89
	125			22100181	480302250100	480	302	2501	00	LECHUGA OREJONA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$41.85
	126			22100181	480302250200	480	302	2502	00	LECHUGA ROMANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.61
	127			22100208	480302270000	480	302	2700	00	NABO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.68
	128			22200019	480302280000	480	302	2800	00	NOPAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$47.61
	129			23100061	480302290100	480	302	2901	00	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$33.66
	130			23100061	480302290200	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.50
	131			23100061	480302290300	480	302	2903	00	PAPA CAMBRAY	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.79
	132			22100366	480302300000	480	302	3000	00	PEPINO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.05

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	133			22100370	480302310000	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$67.44
	134			22100375	480302320000	480	302	3200	00	PORO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.71
	135			23100063	480302340100	480	302	3401	00	RABANO CHICO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$24.39
	136			23100071	480302360000	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.61
	137			22100316	480302370000	480	302	3700	00	VERDOLAGAS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$15.02
	138			23100074	480302390000	480	302	3900	00	ZANAHORIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.60
	139		SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	22100348	480303010200	480	303	0102	00	GERMINADO DE SOYA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$38.89
	140			23800014	480106010100	480	106	0101	00	ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	LATA	NAIR	$21.97
	141			23800014	480106010101	480	106	0101	01	ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	LATA	NAIR	$21.97
	142			23800014	480106010200	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	LATA	NAIR	$21.97
	143			23800014	480106010201	480	106	0102	01	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	LATA	NAIR	$21.97
	144			22100346	480301050300	480	301	0503	00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$110.05
	145			22100270	480301300400	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$64.07
	146			22100315	480302100100	480	302	1001	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G	LATA	HERDEZ	$54.06
	147			22100089	480302160101	480	302	1601	01	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	LATA	SAN MARCOS	$42.76
	148			22100089	480302160200	480	302	1602	00	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 380 G	LATA	SAN MARCOS	$16.27
	149			22100089	480302160302	480	302	1603	02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 820 G	LATA	SAN MARCOS	$40.17
	150			23800126	480302240302	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	BRIK	DEL FUERTE	$48.31
	151			23800125	480302260001	480	302	2600	01	MOLE NEGRO EN PASTA 1000 G	BOTE	MONARCA	$98.56
	152			23800125	480302260101	480	302	2601	01	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	BOTE	MONARCA	$92.70
	153			23800125	480302260201	480	302	2602	01	MOLE VERDE EN PASTA 1000 G	FRASCO	MONARCA	$110.65
	154		SUBGRUPO 401 AMARANTO	23100088	480401010000	480	401	0100	00	AMARANTO EN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$63.29
	155 <<<			22100059	480401040000	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA) 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$4.74
	156			23100008	480402010000	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL 1000 G	KILOGRAMO	SOS	$37.84
	157		SUBGRUPO 402 ARROZ	23100008	480402020000	480	402	0200	00	ARROZ PULIDO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$34.83
	158			23800040	480402030000	480	402	0300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	PIEZA	GERBER	$67.15
	159			23800061	480402040000	480	402	0400	00	HARINA DE ARROZ 500 G	PIEZA	TRES ESTRELLAS	$38.20
	160		GRUPO 403 AVENA	22100028	480403010000	480	403	0100	00	AVENA INTEGRAL 1000 G	PIEZA	SANTA ISABEL	$40.63
	161	GRUPO 4 CEREALES		22100028	480403020000	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) 1000 G	PIEZA	SANTA ISABEL	$40.63
	162			23800040	480403040000	480	403	0400	00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	PIEZA	GERBER	$67.15
	163			23800040	480403060000	480	403	0600	00	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO(270 G	PIEZA	NESTUM	$75.79
	164		SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100194	480405010000	480	405	0100	00	MAIZ CACAHUAZINTLE 1000 G	KILOGRAMO	LA MILPITA	$26.34
	165			22100194	480405010100	480	405	0101	00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	PIEZA	LA MILPITA	$26.34
	166			22100154	480405020000	480	405	0200	00	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1000 G	PIEZA	MASECA	$22.89
	167			23800064	480405030000	480	405	0300	00	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) 750 G	PIEZA	MAIZENA	$116.81

2025 Año de La Mujer Indígena

Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO:
LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025
ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	168			23800064	480405030100	480	405	0301	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) 47 G	PIEZA	MAIZENA	$7.53
	169 <<<			22100077	480405040000	480	405	0400	00	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	PIEZA	NESTLE	$71.68
	170 <<<			22100077	480405040100	480	405	0401	00	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACIÓN INDIVIDUAL) 25 G	PIEZA	KELLOGG'S	$9.81
	171			22100194	480405050000	480	405	0500	00	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA)	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$13.58
	172			22100267	480405060000	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$41.12
	173 <<<			22100301	480406020000	480	406	0200	00	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 40 G	PIEZA	BRAN FRUT	$10.12
	174			23800040	480406030000	480	406	0300	00	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES LATA 270 G	PIEZA	NESTUM	$75.79
	175 <<<			23800058	480406050002	480	406	0500	02	GALLETA DULCE SURTIDA 424 G	PIEZA	GAMESA	$90.90
	176 <<<			23800058	480406050003	480	406	0500	03	GALLETA DULCE SURTIDA 2 CAJAS 424 G C/U	PIEZA	GAMESA	$180.55
	177 <<<			23800058	480406060001	480	406	0600	01	GALLETA INTEGRAL 468 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G	PIEZA	GAMESA	$68.98
	178 <<<			23800058	480406070001	480	406	0700	01	GALLETA MARÍA 850 G	PIEZA	GAMESA	$98.52
	179 <<<			23800058	480406080000	480	406	0800	00	GALLETA PARA SOPA 150 G	PIEZA	GAMESA	$23.11
	180 <<<			23800058	480406090000	480	406	0900	00	GALLETA SALADA 2600 G/ 200 PAQ/ 13 G	PIEZA	GAMESA	$429.33
	181 <<<			23800058	480406090100	480	406	0901	00	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	PIEZA	GAMESA	$85.89
	182			22100348	480406100000	480	406	1000	00	GERMEN DE TRIGO 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$46.45
	183			23800066	480406110000	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO 1000 G	KILOGRAMO	LAZIALI	$32.36
	184			22100216	480406120000	480	406	1200	00	PAN BLANCO 30 G	PIEZA	PAN ROLL	$3.81
	185			22100216	480406120000	480	406	1200	01	PAN BLANCO 60 G	PIEZA	PAN ROLL	$7.63
	186			22100216	480406130000	480	406	1300	00	PAN BLANCO DE CAJA 620 G/ 23 REB	PIEZA	BIMBO	$64.93
	187			22100216	480406140000	480	406	1400	00	PAN BOLLO 450 G/ 8 PZ	PIEZA	BIMBO	$57.00
	188		SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480406150000	480	406	1500	00	PAN INTEGRAL DE CAJA 620 G/ 23 REB	PIEZA	BIMBO	$68.73
	189			22100216	480406160000	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PIEZA	FIILLER	$6.98
	190			22100216	480406170000	480	406	1700	00	PAN MEDIAS NOCHES 340 G/ 8 PZS	PIEZA	BIMBO	$51.59
	191			22100216	480406180001	480	406	1800	01	PAN MOLIDO 210 G	PIEZA	BIMBO	$38.48
	192			22100216	480406200000	480	406	2000	00	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G/14 REB	PIEZA	BIMBO	$43.64
	193 <<<			22100216	480406210000	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 30 G	PIEZA	FIILLER	$6.94
	194 <<<			22100216	480406210001	480	406	2100	01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PIEZA	FIILLER	$6.99
	195 <<<			22100216	480406220000	480	406	2200	00	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 30 G	PIEZA	FIILLER	$6.98
	196 <<<			22100216	480406230000	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO 30 G	PIEZA	FIILLER	$11.58
	197 <<<			22100216	480406250001	480	406	2500	01	ROSCA DE REYES	KILOGRAMO	PAN ROLL	$404.31
	198			23800091	480406260002	480	406	2600	02	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
	199			23800091	480406260004	480	406	2600	04	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
	200			23800091	480406260006	480	406	2600	06	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
	201			23800091	480406260014	480	406	2600	14	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) 200 G	PIEZA	MILLCO	$8.50
	202			23800107	480406280000	480	406	2800	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 520 G/20 PZ	PIEZA	FIILLER	$24.67
	203			23800107	480406290000	480	406	2900	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 260 G/ 10 PZ	KILOGRAMO	TIA ROSA	$22.27

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	204			23800107	480406290001	480	406	2900	01	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 612 G/ 24 PZ	KILOGRAMO	TIA ROSA	$49.00
	205	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL	22100124	480501010300	480	501	0103	00	FRIJOL PERUANO 1000 G	KILOGRAMO	EL LABRADOR	$65.05
	206			22100124	480501020000	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$52.01
	207			22100124	480501030100	480	501	0301	00	ALUBIA 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$58.12
	208			22100124	480501060000	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$49.97
	209		SUBGRUPO 502 GARBANZO	22100141	480502010000	480	502	0100	00	GARBANZO 500 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$47.00
	210		SUBGRUPO 503 HABA	22100150	480503010001	480	503	0100	01	HABA SECA 1000 G	KILOGRAMO	EL LABRADOR	$81.03
	211		SUBGRUPO 504 LENTEJA	22100184	480504010001	480	504	0100	01	LENTEJA 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL	$46.53
	212		SUBGRUPO 505 SOYA	23100067	480505040000	480	505	0400	00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA 500 G	KILOGRAMO	MONARCA	$32.04
	213	GRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 601 AZÚCAR	23800015	480601010001	480	601	0100	01	AZUCAR MORENO 1000 G	KILOGRAMO	LA NUEVA ERA	$54.33
	214			23800015	480601020000	480	601	0200	00	AZUCAR REFINADA 1000 G	KILOGRAMO	DULY	$55.76
	215			23800093	480601030000	480	601	0300	00	PILONCILLO 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$36.10
	216		SUBGRUPO 602 BEBIDAS	22100168	480602090300	480	602	0903	00	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX	$32.57
	217			22100168	480602090301	480	602	0903	01	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 237 ML	PIEZA	JUMEX	$11.99
	218			22100168	480602090500	480	602	0905	00	JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX	$32.57
	219			22100168	480602090501	480	602	0905	01	JUGO DE FRUTAS MANZANA O DURAZNO ULTRAPASTEURIZADO 237 ML	PIEZA	JUMEX	$12.01
	220			22100168	480602090700	480	602	0907	00	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX	$32.57
	221			22100168	480602090701	480	602	0907	01	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 200 ML	PIEZA	JUMEX	$11.99
	222 <<<		SUBGRUPO 604 BEBIDAS CONGELADAS	22100351	480603010000	480	603	0100	00	HELADO DE SABORES 1000 ML	PIEZA	HOLANDA	$128.47
	223 <<<			22100351	480603020000	480	603	0200	00	NIEVE DE SABORES 1000 ML	PIEZA	HOLANDA	$128.94
	224 <<<			22100351	480603030000	480	603	0300	00	PALETA HELADA AGUA DE SABOR 55 ML	PIEZA	SOLERO	$30.38
	225 <<<		SUBGRUPO 604 CHOCOLATE	22100327	480604010000	480	604	0100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR 540 G	PIEZA	IBARRA	$82.99
	226 <<<			22100327	480604020000	480	604	0200	00	CHOCOLATE EN POLVO 200 G	PIEZA	KOCI	$21.38
	227 <<<		SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	23800020	480606010000	480	606	0100	00	CAJETA 660 ML	PIEZA	LA SUPREMA	$92.57
	228 <<<			22100330	480606020000	480	606	0200	00	COCADA 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$4.49
	229 <<<			22100335	480606030000	480	606	0300	00	JAMONCILLO 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$8.74
	230 <<<		SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	22100335	480607050000	480	607	0500	00	MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL 28 G	PIEZA	DE LA ROSA	$2.89
	231 <<<			22100335	480607060000	480	607	0600	00	PALANQUETA DE CACAHUATE 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$5.55
	232 <<<			22100335	480607080000	480	607	0800	00	PALETAS DE DULCE 1000 G	PIEZA	TUTSI POP	$255.92
	233		SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR	22100339	480608010000	480	608	0100	00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR 820 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$76.01
	234			22100339	480608050000	480	608	0500	00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR 800 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES	$65.83
	235			22100339	480608050100	480	608	0501	00	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR 800 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES	$65.83

2025 Año de La Mujer Indígena

Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO:
LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025
ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	236 <<<		SUBGRUPO 609 GELATINAS	23800059	480609010000	480	609	0100	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA 720 G	PIEZA	D'GARI	$91.93
	237			23800059	480609010100	480	609	0101	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS 25 G	PIEZA	FRUTEVIA	$16.00
	238 <<<			23800059	480609020000	480	609	0200	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE 120 G	PIEZA	D'GARI	$17.39
	239 <<<		SUBGRUPO 610 MERMELADAS	22100361	480610010000	480	610	0100	00	ATE DE FRUTAS 700 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$61.62
	240 <<<			22100361	480610030000	480	610	0300	00	MERMELADA DE FRESA 440 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$46.45
	241 <<<			22100361	480610040000	480	610	0400	00	MERMELADA DE PIÑA 440 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$46.45
	242		SUBGRUPO 611 MIEL	23800070	480611010000	480	611	0100	00	MIEL DE ABEJA 300 ML	PIEZA	CARLOTA	$69.40
	243			23800070	480611020100	480	611	0201	00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 510 ML	PIEZA	KARO	$86.63
	244	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	22100111	480701010000	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	PIEZA	LALA	$100.24
	245			22100111	480701010100	480	701	0101	00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	PIEZA	NESTLE	$27.07
	246			22100199	480701020001	480	701	0200	01	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	PIEZA	GLORIA	$175.14
	247			22100199	480701020002	480	701	0200	02	MANTEQUILLA SIN SAL 90 G	PIEZA	GLORIA	$30.03
	248			22100386	480701030000	480	701	0300	00	TOCINO 500 G	PIEZA	FUD	$223.14
	249		SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	22100005	480702010200	480	702	0102	00	ACEITE DE CARTAMO 825 ML	PIEZA	OLEICO	$131.97
	250			22100005	480702010201	480	702	0102	01	ACEITE DE CARTAMO 825 ML	PIEZA	OLEICO	$131.97
	251			22100005	480702010301	480	702	0103	01	ACEITE DE GIRASOL 1000 ML	PIEZA	1 2 3	$173.92
	252			22100005	480702010400	480	702	0104	00	ACEITE DE MAIZ 1000 ML	PIEZA	PATRONA	$72.40
	253			22100006	480702010503	480	702	0105	03	ACEITE DE OLIVA 473 ML	PIEZA	YBARRA	$197.78
	254			22100202	480702030000	480	702	0300	00	MARGARINA SIN SAL 90 G	PIEZA	LA VILLITA	$11.82
	255		SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS	22100360	480703010000	480	703	0100	00	MAYONESA 390 G	PIEZA	McCORMICK	$76.73
	256			22100360	480703010001	480	703	0100	01	MAYONESA 725 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$142.95
	257		SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS	23100015	480704030000	480	704	0300	00	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL 1000G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$72.82
	258			23100015	480704030100	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE 425 G	PIEZA	ALADINO	$94.85
	259			22100212	480704040000	480	704	0400	00	NUEZ SIN CASCARA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$312.89
	260			22100046	480704050000	480	704	0500	00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$278.54
	261 +++	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 801 COLORANTES	24900009	480801010000	480	801	0100	00	COLOR VEGETAL 29 ML	PIEZA	McCORMICK	$24.45
	262		SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100291	480802010000	480	802	0100	00	AJO EN BULBO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$127.31
	263			23100003	480802020000	480	802	0200	00	AJONJOLI 500 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$43.71
	264			23100089	480802030000	480	802	0300	00	ANIS 50 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$44.64
	265			22100052	480802040000	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$590.43
	266			22100052	480802040100	480	802	0401	00	CANELA MOLIDA 63 G	PIEZA	McCORMICK	$51.14
	267			23100091	480802050000	480	802	0500	00	CLAVO ENTERO 45 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$67.83
	268			22100101	480802060000	480	802	0600	00	COMINO ENTERO 50 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$29.71
	269			23100097	480802080001	480	802	0800	01	OREGANO EN HOJA 23 G	PIEZA	McCORMICK	$119.49
	270			22100232	480802090100	480	802	0901	00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$152.26
	271			22100232	480802090200	480	802	0902	00	PIMIENTA NEGRA ENTERA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$167.74
	272			22100232	480802090300	480	802	0903	00	PIMIENTA BLANCA ENTERA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$431.20
	273			22100232	480802090400	480	802	0904	00	PIMIENTA BLANCA MOLIDA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$183.56
	274 +++		SUBGRUPO 803 EXTRACTOS	23100100	480803010100	480	803	0101	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA 240 G	PIEZA	DELICIA D'GARI	$16.34
	275		SUBGRUPO 804 GELES	23100093	480804010000	480	804	0100	00	GRENETINA EN POLVO (1000 G)	KILOGRAMO	DEIMAN	$335.09
	276		SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	22100092	480805010000	480	805	0100	00	CILANTRO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.40
	277			22100343	480805020000	480	805	0200	00	EPAZOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.59



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	278			57800058	480805030100	480	805	0301	00	LAUREL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$81.26
	279			57800059	480805030200	480	805	0302	00	MEJORANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$55.52
	280			23100101	480805030300	480	805	0303	00	TOMILLO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$57.79
	281			22100367	480805060000	480	805	0600	00	PEREJIL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.19
	282		SUBGRUPO 806 INFUSIONES	23800019	480806010000	480	806	0100	00	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO 1000 G	KILOGRAMO	UNIVERSAL COFFEE	$248.84
	283			23800018	480806010200	480	806	0102	00	CAFÉ PURO SOLUBLE 200 G	PIEZA	NESCAFE	$145.68
	284			22100164	480806020000	480	806	0200	00	FLOR DE JAMAICA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$255.97
	285			22100260	480806030000	480	806	0300	00	TAMARINDO 1000G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$83.23
	286			22100261	480806040000	480	806	0400	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.30
	287			22100261	480806040100	480	806	0401	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	PIEZA	LA PASTORA	$19.06
	288			22100261	480806050000	480	806	0500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.69
	289			22100261	480806050101	480	806	0501	01	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	PIEZA	LA PASTORA	$75.97
	290			22100261	480806070000	480	806	0700	00	TE DE YERBABUENA NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.31
	291 +++		SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR	23800083	480807010000	480	807	0100	00	POLVOS PARA HORNEAR 454 G	PIEZA	PRONTO	$60.16
	292		SUBGRUPO 808 SABORIZANTES	22100381	480808010001	480	808	0100	01	SALSA INGLESA 145 ML	PIEZA	CROSSE & BLACKWELL	$90.62
	293			23800103	480808020000	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODADA 1000 G	KILOGRAMO	SAL SOL	$17.45
	294			22100389	480808030000	480	808	0300	00	VINAGRE DE FRUTAS 1050 ML	PIEZA	LA COSTEÑA	$28.93
	295		SUBGRUPO 809 SAZONADORES	22100286	480809010000	480	809	0100	00	ACHIOTE EN PASTA 100 G	PIEZA	EL CRIOLLO	$20.27
	296			23800047	480809020000	480	809	0200	00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO 1000 G	KILOGRAMO	INTALMESA	$63.43
	297			22100364	480809030000	480	809	0300	00	MOSTAZA PREPARADA 430 G	PIEZA	McCORMICK	$37.51
	298			22100381	480809040000	480	809	0400	00	SALSA DE TOMATE (CATSUP) 970 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES	$58.52
	299	GRUPO 9 AGUA SEGURA	SUBGRUPO 901 AGUA	22100289	480901010000	480	901	0100	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 ML	PIEZA	E PURA	$12.65
	300			22100289	480901010100	480	901	0101	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 ML	PIEZA	CIEL	$5.10
												SUBTOTAL	**$27,730.26**
												I.V.A.	**$16.15**
												I.E.P.S.	**$216.58**
												TOTAL	**$27,962.99**

SE ESPECIFICA CON UN +++ EN LA COLUMNA DENOMINADA COMO RENGLÓN LAS CLAVES O CONCEPTOS QUE APLIQUEN I.V.A. A TASA 16%
SE ESPECIFICA CON UN <<< EN LA COLUMNA DENOMINADA COMO RENGLÓN LAS CLAVES O CONCEPTOS QUE APLIQUEN 8% DE I.E.P.S.

IMPORTE A EJERCER RÉGIMEN ORDINARIO	
IMPORTE MINIMO	**IMPORTE MÁXIMO**
$7´747,720.00	$19´369,300.00

NOTA: *LOS MONTOS MÍNIMO Y MÁXIMO INDICADO EN LA PRESENTE ASIGNACIÓN SON ÚNICAMENTE ENUNCIATIVAS MAS NO LIMITATIVAS Y ESTÁN SUJETAS AL PRESUPUESTO AUTORIZADO A EJERCER SIN SOBREPASAR EL TECHO PRESUPUESTAL MISMAS QUE PODRÁN PRESENTAR INCREMENTO O DECREMENTO DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL ÁREA REQUIRENTE.*----------

2025 Año de La Mujer Indígena

Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

---

LICITANTE: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.
R.F.C: ADI-991022-KX2
DOMICILIO: CALLE Y NÚMERO: **CALLE 4, MANZANA 5, LOTE 6,** COLONIA: **EJIDO DEL MORAL,** ALCALDÍA: **IZTAPALAPA,** CÓDIGO POSTAL: **09040** ENTIDAD FEDERATIVA: **CIUDAD DE MÉXICO**

CONTRATO INTERNO NO. **050GYR033N15525-237-00**

GUARDERÍAS

PARTIDA NÚMERO	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES					NOMBRE GENERICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA	PRECIO UNITARIO
2	1	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 101 CERDO		480101020000	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$210.00
	2		SUBGRUPO 106 PESCADOS		480106010200	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	LATA	NAIR	$21.97
	3		SUBGRUPO 107 POLLO		480107030000	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$190.00
	4				480107030100	480	107	0301	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$260.00
	5				480107030200	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$260.00
	6				480107030300	480	107	0303	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA RAC. 90 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$375.00
	7				480107040000	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$175.00
	8				480107040200	480	107	0402	00	PIERNA DE POLLO SIN PIEL PIEZA 150 G	KILOGRAMO	TIF BACHOCO	$145.00
	9		SUBGRUPO 108 RES		480108020000	480	108	0200	00	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
	10				480108030000	480	108	0300	00	CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00
	11				480108050000	480	108	0500	00	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$375.00
	12				480108060000	480	108	0600	00	FALDA DE RES	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$310.00
	13				480108070000	480	108	0700	00	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$350.00
	14				480108070100	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	KILOGRAMO	TIF A GRANEL	$300.00
	15		SUBGRUPO 109 HUEVO		480109010000	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA 55 G	KILOGRAMO	BACHOCO	$80.00
	16	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE		480201030300	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	PIEZA	LALA	$31.78
	17		SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS		480202010001	480	202	0100	01	QUESO FRESCO 1000 G	PAQUETE	LA VILLITA	$103.00
	18				480202010102	480	202	0101	02	QUESO PANELA 1000 G	PAQUETE	LALA	$135.00
	19				480202010200	480	202	0102	00	QUESO OAXACA 500 G	PAQUETE	LA VILLITA	$121.00
	20				480202020601	480	202	0206	01	QUESO CHIHUAHUA 1000 G	PAQUETE	LALA	$243.00
	21				480202020801	480	202	0208	01	QUESO MANCHEGO 500 G	PAQUETE	LYNCOTT	$190.00
	22				480202030101	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1 KG	PIEZA	YOPLAIT	$77.53
	23	GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES	SUBGRUPO 301 FRUTAS		480301010000	480	301	0100	00	CAÑA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$9.33
	24				480301050300	480	301	0503	00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$110.05
	25				480301060000	480	301	0600	00	DURAZNO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$110.29
	26				480301100000	480	301	1000	00	GUAYABA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$42.76
	27				480301110000	480	301	1100	00	JICAMA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$22.67
	28				480301130000	480	301	1300	00	LIMÓN AGRIO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$42.23

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO:
LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025
ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	29				480301160100	480	301	1601	00	MANDARINA REYNA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$27.97
	30				480301170100	480	301	1701	00	MANGO ATAULFO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.47
	31				480301170300	480	301	1703	00	MANGO PARAISO O PETACÓN	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$52.25
	32				480301180200	480	301	1802	00	MANZANA RED DELICIUS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$84.44
	33				480301180300	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$84.50
	34				480301190100	480	301	1901	00	MELÓN CHINO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.34
	35				480301190200	480	301	1902	00	MELÓN VALENCIANO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.77
	36				480301200000	480	301	2000	00	NARANJA PARA JUGO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.22
	37				480301210200	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$36.06
	38				480301220200	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$81.30
	39				480301230000	480	301	2300	00	PERON	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$104.14
	40				480301240000	480	301	2400	00	PIÑA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$39.29
	41				480301250500	480	301	2505	00	PLÁTANO TABASCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.31
	42				480301260000	480	301	2600	00	SANDIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$22.03
	43				480301270000	480	301	2700	00	TEJOCOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$23.22
	44				480301280000	480	301	2800	00	TORONJA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.58
	45				480301300400	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$64.07
	46		SUBGRUPO 302 VEGETALES		480302010000	480	302	0100	00	ACELGA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.09
	47				480302020200	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$73.28
	48				480302030000	480	302	0300	00	APIO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.04
	49				480302040000	480	302	0400	00	BETABEL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$34.67
	50				480302050000	480	302	0500	00	BROCOLI	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$29.09
	51				480302060200	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.23
	52				480302080100	480	302	0801	00	CAMOTE AMARILLO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$57.46
	53				480302090100	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.64
	54				480302100000	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$128.04
	55				480302100100	480	302	1001	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G	LATA	HERDEZ	$54.06
	56				480302110200	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$28.98
	57				480302120100	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$121.28
	58				480302120302	480	302	1203	02	CHICHARO PROCESADO 420 G	LATA	LA COSTEÑA	$26.81
	59				480302180100	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$31.24
	60				480302190000	480	302	1900	00	EJOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$52.44
	61				480302200100	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$24.48
	62				480302200200	480	302	2002	00	ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO 1000 G	KILOGRAMO	LA HUERTA	$144.66
	63				480302210100	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$41.84
	64				480302240200	480	302	2402	00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$43.89
	65				480302240302	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	TETRA BRIK	DEL FUERTE	$48.31
	66				480302280000	480	302	2800	00	NOPAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$47.61
	67				480302290200	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.50
	68				480302300000	480	302	3000	00	PEPINO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$30.05
	69				480302310000	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$67.44
	70				480302320000	480	302	3200	00	PORO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.71
	71				480302360000	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.61
	72				480302390000	480	302	3900	00	ZANAHORIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$26.60
	73 <<<	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 401 AMARANTO		480401040000	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$4.74
	74		SUBGRUPO 402 ARROZ		480402010000	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL 1000 G	PIEZA	SOS	$37.84
	75		SUBGRUPO 403 AVENA		480403020000	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA HOJUELAS 1000 G	PIEZA	SANTA ISABEL	$40.63
	76		SUBGRUPO 405 MAÍZ		480405010100	480	405	0101	00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	PIEZA	LA MILPITA	$26.34
	77				480405060000	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL	$41.12
	78		SUBGRUPO 406 TRIGO		480406110000	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO 1000 G	PIEZA	LAZIALI	$32.36
	79				480406160000	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PIEZA	FIILLER	$6.98
	80				480406180001	480	406	1800	01	PAN MOLIDO 210 G	PIEZA	BIMBO	$38.48
	81				480406230000	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO 30 G	PIEZA	FIILLER	$11.58
	82				480406240000	480	406	2400	00	PASTEL	PIEZA	PAN ROLL	$312.70



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

	83				480406250001	480	406	2500	01	ROSCA DE REYES	PIEZA	PAN ROLL	$404.31
	84				480406260600	480	406	2606	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS INTEGRAL (ESPAGUETI) (200 G)	PIEZA	MILLCO	$9.25
	85	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL		480501010301	480	501	0103	01	FRIJOL PERUANO (1000 G)	PIEZA	EL LABRADOR	$65.05
	86				480501020000	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO (1000 G)	PIEZA	SANTA ISABEL	$52.01
	87				480501030100	480	501	0301	00	ALUBIA (1000 G)	PIEZA	SANTA ISABEL	$58.12
	88				480501060000	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO (1000 G)	PIEZA	SANTA ISABEL	$49.97
	89		SUBGRUPO 502 GARBANZO		480502010000	480	502	0100	00	GARBANZO (500 G)	PIEZA	SANTA ISABEL	$23.69
	90		SUBGRUPO 503 HABA		480503010000	480	503	0100	00	HABA SECA (500 G)	PIEZA	EL LABRADOR	$40.60
	91		SUBGRUPO 504 LENTEJA		480504010001	480	504	0100	01	LENTEJA (1000 G)	PIEZA	SANTA ISABEL	$46.53
	92		SUBGRUPO 601 AZÚCAR		480601010001	480	601	0100	01	AZUCAR MORENO (1000 G)	PIEZA	LA NUEVA ERA	$54.33
	93	GRUPO 6 AZUCARES	SUBGRUPO 609 GELATINA		480609010001	480	609	0100	01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (1000 G)	PIEZA	KOLSAND	$88.00
	94		SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORÍGEN ANIMAL		480701010003	480	701	0100	03	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	PIEZA	LALA	$100.24
	95		SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORÍGEN VEGETAL		480702010500	480	702	0105	00	ACEITE DE OLIVA 946 ML	PIEZA	YBARRA	$418.42
	96	GRUPO 7			480702010600	480	702	0106	00	ACEITE PURO DE CANOLA 946 ML	PIEZA	PATRONA	$72.20
	97	GRASAS			480703010004	480	703	0100	04	MAYONESA 725 G	PIEZA	LA COSTEÑA	$142.95
	98		SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS		480704030100	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE 425 G	PIEZA	ALADINO	$94.85
	99		SUBGRUPO 802 ESPECIAS		480802010000	480	802	0100	00	AJO EN BULBO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$127.31
	100				480802040000	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$590.43
	101	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS		480805010000	480	805	0100	00	CILANTRO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$32.40
	102				480805060000	480	805	0600	00	PEREJIL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$19.19
	103		SUBGRUPO 806 INFUSIONES		480806020000	480	806	0200	00	FLOR DE JAMAICA (1000 G)	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$255.97
	104				480806030000	480	806	0300	00	TAMARINDO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL	$83.23
	105		SUBGRUPO 808 SABORIZANTES		480808020000	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODADA (1000 G)	PIEZA	SAL SOL	$17.45
												SUBTOTAL	**$10,491.89**
SE ESPECIFICA CON UN +++ EN LA COLUMNA DENOMINADA COMO RENGLÓN LAS CLAVES O CONCEPTOS QUE APLIQUEN I.V.A. A TASA 16%												**I.V.A.**	**$0.00**
SE ESPECIFICA CON UN <<< EN LA COLUMNA DENOMINADA COMO RENGLÓN LAS CLAVES O CONCEPTOS QUE APLIQUEN 8% DE I.E.P.S.												**I.E.P.S.**	**$73.30**
												TOTAL	**$10,565.19**

IMPORTE A EJERCER RÉGIMEN ORDINARIO	
IMPORTE MINIMO	**IMPORTE MÁXIMO**
$832,497.20	$2´081,243.01

NOTA: *LOS MONTOS MÍNIMO Y MÁXIMO INDICADO EN LA PRESENTE ASIGNACIÓN SON ÚNICAMENTE ENUNCIATIVAS MAS NO LIMITATIVAS Y ESTÁN SUJETAS AL PRESUPUESTO AUTORIZADO A EJERCER SIN SOBREPASAR EL TECHO PRESUPUESTAL MISMAS QUE PODRÁN PRESENTAR INCREMENTO O DECREMENTO DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL ÁREA REQUIRENTE.*----------

R E S U M E N	
PARTIDAS REQUERIDAS	03
PARTIDAS DESIERTAS	00
PARTIDAS ASIGNADAS	03
PORCENTAJE DE ASIGNACIÓN	100%

SÉPTIMO.- EN REPRESENTACIÓN DE LA OFICINA REGIONAL NUMERO 8 DEL ORGANO INTERNO DE CONTROL EN EL IMSS, ASISTIÓ EL **CP. SERGIO MAURICIO ALVAREZ MURILLO**, POR PARTE DE LOS INTEGRANTES DE LA JEFATURA DE SERVICIOS JURÍDICOS EN

2025 Año de La Mujer Indígena

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------

MICHOACÁN NO HUBO PARTICIPACIÓN, NO OBSTANTE QUE SE LES INVITÓ A LOS DIFERENTES ACTOS DE LA PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA, MEDIANTE EL OFICIO No. 178001150900/**1088**/2025. ----------

OCTAVO.- EL PARTICIPANTE ADJUDICADO DEBERA ACUDIR DENTRO DE LOS **15 QUINCE DÍAS HÁBILES A PARTIR DE LA FECHA DE FALLO DE LAS 09:00 HORAS A LAS 14:00 HORAS**, DE CONFORMIDAD CON LO QUE DISPONEN LOS ARTÍCULOS 46, 48, 59 Y 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, CON EL OBJETO DE **FORMALIZAR EN TIEMPO Y FORMA EL CONTRATO Y EVITAR INCURRIR EN ALGUNA DE LAS CAUSALES QUE SEÑALAN LOS PRECEPTOS ANTES CITADOS**, SE DEBERÁ DE PRESENTAR EN FORMA INMEDIATA EN LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DELEGACIONAL (OFICINA DE CONTRATOS), CON DOMICILIO EN MANUEL PÉREZ CORONADO NÚMERO 200 ESQUINA JESÚS SANSÓN FLORES, COLONIA INFONAVIT CAMELINAS, C.P. 58150 (PLANTA ALTA), MORELIA, MICH., PARA LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO, DE IGUAL FORMA SE LE INFORMA AL PROVEEDOR ADJUDICADO QUE A LA FIRMA DEL CONTRATO DEBERÁ DE PRESENTAR EN LA OFICINA DE CONTRATOS LA **FIANZA EXPEDIDA POR AFIANZADORA** DEBIDAMENTE CONSTITUIDA EN TERMINOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, POR UN IMPORTE EQUIVALENTE AL 10% DEL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO SIN CONSIDERAR EL IVA, ASÍ MISMO PARA EFECTOS DEL **ARTÍCULO 32-D,** PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO Y CUARTO PÁRRAFOS DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN; EL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO POR UN MONTO QUE EXCEDA DE $300,000.00 (TRECIENTOS MIL PESOS 00/100 M.N.), SIN INCLUIR EL IVA, ESTARÁ OBLIGADO A PRESENTAR POR CADA CONTRATO DOCUMENTO ACTUALIZADO EXPEDIDO **POR EL SAT**, EN EL QUE EMITAN OPINIÓN SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES, ASÍ COMO LA **OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL** Y LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE AMORTIZACIONES EMITIDA POR **EL INFONAVIT.**----------

CIERRE DEL ACTA----------

PRIMERO.- SE DIO LECTURA AL CONTENIDO DE LA PRESENTE ACTA, POR LO QUE NO EXISTIENDO OTRO ASUNTO QUE TRATAR, SE CONCLUYE CON EL CIERRE DE LA MISMA A LAS **17:30 HORAS DEL DÍA 22 DE DICIEMBRE DEL 2025**, DE CONFORMIDAD EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 50 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, LOS FUNCIONARIOS QUE INTERVIENEN EN ESTE EVENTO FIRMAN PARA LOS EFECTOS LEGALES PROCEDENTES, CABE SEÑALAR QUE, LA FALTA DE FIRMA DE ALGÚN FUNCIONARIO NO INVALIDARA SU CONTENIDO Y EFECTOS, ASIMISMO, LA PRESENTE ACTA SE DIFUNDIRÁ EN LA PLATAFORMA DIGITAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, DENOMINADA COMPRAS MX (https://comprasmx.buengobierno.gob.mx), PUBLICACIÓN QUE SURTIRÁ EFECTOS DE NOTIFICACIÓN PARA EL PROVEEDOR PARTICIPANTE.----------

POR EL INSTITUTO, FIRMAN ELECTRÓNICAMENTE LOS SIGUIENTES FUNCIONARIOS: ----------

NOMBRE	CARGO
LIC. PEDRO RODOLFO ARAGÓN AVEDOY	ENCARGADO DE LA COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DESIGNADO MEDIANTE EL NUMERO DE OFICIO NUMERO 179001410100/ENCARG038/2025 DE FECHA 02 DE OCTUBRE DE 2025 Y TITULAR DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS **(ÁREA CONTRATANTE)**.
LIC. IVAN JOEL FLORES SANTANA	TITULAR DE LA OFICINA DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS **(ÁREA CONTRATANTE)**.
LIC. JOSÉ ALONSO VALADEZ SALGADO	LÍDER DE PROYECTO **(ÁREA CONTRATANTE).**

2025 Año de La Mujer Indígena

Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025** ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.

ACTA DE FALLO DE LA **LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA** NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025**, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LOS HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA, HOSPITALES Y ALBERGUES COMUNITARIOS Y GUARDERIAS DEL REGIMEN ORDINARIO, PARA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; PARA EJERCER DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2026.**,, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 26, 33, 35 FRACCION I, 36, 37, 39 FRACCION I, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 28, 29, 30, 31, 34, 35, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 81, 84, 85, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 102 Y 104 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE CONVOCATORIA.----------
---

DR. ENRIQUE GUTIERREZ GONZALEZ	COORDINADOR DE PREVENCION Y ATENCION A LA SALUD **(ÁREA TÉCNICA).**
LIC. NADIA GIOVANNA CORONA GARCÍA	JEFA DEL DEPARTAMENTO DE GUARDERÍAS **(ÁREA TÉCNICA).**
CP. SERGIO MAURICIO ALVAREZ MURILLO	REPRESENTANTE DE LA OFICINA REGIONAL 08 DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL IMSS.

----------**TERMINA ACTA**----------

Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Inf. Camelinas, C.P. 58290, Morelia, Mich., Tel 44 33 14 87 05
www.imss.gob.mx

2025 Año de La Mujer Indígena

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: NOMBRES, CODIGOS/SELLOS FIRMAS, CADENAS DIGITALES, QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025



[redacted]

CADENA ORIGINAL:

[redacted]

FIRMA ELECTRÓNICA:

[redacted]

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:

[redacted]

CADENA ORIGINAL:

[redacted]

FIRMA ELECTRÓNICA:

[redacted]

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:

[redacted]

CADENA ORIGINAL:

[redacted]

FIRMA ELECTRÓNICA:

[redacted]

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:

[redacted]

CADENA ORIGINAL:

[redacted]

FIRMA ELECTRÓNICA:

[redacted]

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:

[redacted]

CADENA ORIGINAL:

[redacted]

FIRMA ELECTRÓNICA:

[redacted]

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN:

[redacted]

El presente documento electrónico ha sido firmado mediante el uso de la e.firma, amparada por un certificado vigente a la fecha de la resolución, de conformidad con los artículos 2, fracción XIII, 7 y 9 de la Ley de Firma Electrónica Avanzada, y 12 del Reglamento de la Ley de Firma Electrónica Avanzada.

De conformidad con lo establecido en los artículos 25, fracciones II, V y VI de la Ley de Firma Electrónica Avanzada, la integridad y autoría del presente documento se podrá comprobar conforme a lo previsto en el artículo 19 del Reglamento de la Ley de Firma Electrónica Avanzada.



Anexo Cuatro (4)

"Documento de designación del Administrador del Contrato"



Órgano de Operación Administrativa
Desconcentrada Regional de Michoacán
Jefatura de los Servicios de Prestaciones Médicas

Oficio No. 179001 200100/JPM/ CDND/ 018 /2025
Morelia, Michoacán 15 de Octubre de 2025

DR. ENRIQUE GUTIERREZ GONZALEZ
TITULAR LA COORDINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD
Presente

En atención a las contrataciones o adquisición de bienes servicios "ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACAN PARA EJERCICIO DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE 2026", y de acuerdo al numeral 5.3.15 de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público vigentes, que a la letra establece:

> "5.3.15 Los responsables de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, como son la prestación de los servicios o la entrega de los bienes a supervisar el cálculo de deducciones y penas convencionales, entre otros, será el servidor público designado como el Administrador del Contrato, el cual tendrá como nivel jerárquico:
> ....
> b) En OOAD:
> Los Jefes de Servicios o quienes designen éstos con nivel inmediato inferior a ellos.
> ...
> El Administrador del Contrato una vez designado por escrito como lo dispone el numeral 4.24.6 de estas POBALINES, podrá auxiliarse para el debido cumplimiento de sus obligaciones, con otras personas servidoras públicas cuando las condiciones contractuales lo requieran, en ese caso, dichos auxiliares deberán ser designados por escrito, y serán corresponsables de las actividades que se les asignen y de mantener informado al Administrador del Contrato con la periodicidad y forma que se les indique."

Por lo anterior se designa a Usted como Administrador de Contrato del siguiente "ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACAN PARA EJERCICIO DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE 2026" y durante la vigencia de la póliza de fianza de cumplimiento del contrato.



En caso de que se lleve a cabo un relevo institucional temporal o permanente de dicho servidor público, tendrá carácter de Administrador del Contrato la persona que sustituya en el cargo.

Sin más por el momento quedo como su atento y seguro servidor.

Atentamente
DR. JUAN GABRIEL PAREDES SARALEGUI
Titular de la Jefatura de Servicios de
Prestaciones Médicas.

ACEPTA EL CARGO DE ADMINISTRADOR DEL CONTRATO
DR. ENRIQUE GUTIERREZ GONZALEZ
Titular la Coordinación de Prevención y
Atención a la Salud
Jefatura de Servicios Prestaciones Médicas
Av. Madero Pte 1200 Col Centro Morelia, Mich.
RFC: [redacted]
CURP: [redacted]
Correo: enrique.gutierrezgo@imss.gob.mx
Tel: (443) 2 60 49 24

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:
RFC Y CURP POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA,
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y
ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

Anexo Cinco (5)

“Formato para Póliza de Fianza de Cumplimiento de Contrato”

“Formato para Póliza de Fianza de Cumplimiento de Contrato”

(Afianzadora)

Denominación social: _____. en lo sucesivo la "Afianzadora".

Domicilio: _____.

Autorización del Gobierno Federal para operar: _____.

Evento: _____ (*Especificar si fue Procedimiento de Licitación Pública, Invitación a Cuando Menos Tres Personas o Adjudicación Directa, y el número de éste*)

Beneficiaria: Instituto Mexicano del Seguro Social, en lo sucesivo “la Beneficiaria”.

Dependencia contratante: Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán, en lo sucesivo “la Contratante”.

Domicilio: Avenida Francisco I. Madero Poniente No. 1200, Col. Centro, C.P. 58000, Morelia, Michoacán.

El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a “la Beneficiaria”: alberto.vidales@imss.gob.mx y sabina.perez@imss.gob.mx

Fiado (s): _____. (*En caso de proposición conjunta, el nombre y datos de cada uno de ellos*)

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: Nacional

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: (*Divisible o Indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato*).

Si es **Divisible** aplicará el siguiente texto: 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.

Si es **Indivisible** aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será indivisible y en caso de presentarse algún incumplimiento se hará efectiva por el monto total de las obligaciones garantizadas.

Datos del contrato, 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: Nacional**.**

Fecha de suscripción: _____.

Tipo: Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios.

Obligación contractual para la garantía de cumplimiento: (*Divisible o Indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato*)

Procedimiento al que se sujetará la presente póliza de fianza para hacerla efectiva: El previsto en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

Competencia y Jurisdicción: Para todo lo relacionado con la presente póliza, el fiado, el fiador y cualesquier otro obligado, así como "la Beneficiaria", se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales de la ciudad de **Morelia, Michoacán**, 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 69, fracción II y último párrafo, y artículo 70, fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 103 de su Reglamento.

Validación de la fianza en el portal de internet, dirección electrónica www.amig.org.mx

_____ (Nombre del representante de la Afianzadora), representante legal de la “Afianzadora”.

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

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 valor 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 del monto del "Contrato" indicado en la carátula de esta póliza, siempre y cuando no se rebase el **20 %** de dicho monto. Previa notificación del fiado y cumplimiento de los requisitos legales, 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 del 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, siempre y cuando en el “Contrato” se haya estipulado que la obligación garantizada es indivisible; de estipularse que es divisible, la "Afianzadora" pagará de forma proporcional el monto de la o las obligaciones incumplidas.

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 en caso de que "la Contratante" otorgue prórroga o espera al cumplimiento del "Contrato", en los términos de la siguiente cláusula.

Asimismo, esta fianza permanecerá vigente durante la substanciación de todos los recursos legales, arbitrajes o juicios que se interpongan con origen en la obligación garantizada hasta que se pronuncie resolución definitiva de autoridad o tribunal competente que haya causado ejecutoria.

De esta forma la vigencia de la fianza no podrá acotarse en razón del plazo establecido para cumplir la o las obligaciones contractuales.

QUINTA. - PRÓRROGAS, ESPERAS O AMPLIACIÓN AL PLAZO DEL CONTRATO.

En caso de que se prorrogue el plazo originalmente señalado o conceder esperas o convenios de ampliación de plazo para el cumplimiento del "Contrato" garantizado y sus anexos, el fiado dará aviso a 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 "Contratante" para el cumplimiento total de las obligaciones que se garantizan, por lo que no se actualiza el supuesto de extinción de fianza previsto en el artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, sin que se entienda novada la obligación.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.

Para garantizar el cumplimiento del "Contrato", cuando concurran los supuestos de suspensión en los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, "la Contratante" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, 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 Contratante".

El aplazamiento derivado de la interposición de recursos administrativos y medios de defensa legales, no modifica o altera el plazo de ejecución inicialmente pactado, por lo que subsistirán inalterados los términos y condiciones originalmente previstos, entendiendo que los endosos que emita 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.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

La "Afianzadora" quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Contratante" le comunique por escrito, por conducto del servidor público facultado para ello, su conformidad para cancelar la presente garantía.

El fiado podrá solicitar la cancelación de la fianza para lo cual deberá presentar a 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 Contratante" haya calificado o revisado y aceptado la garantía exhibida por el fiado para responder por los defectos, vicios ocultos de los bienes entregados y por el correcto funcionamiento de los mismos o por la calidad de los servicios prestados por el fiado, respecto del "Contrato" especificado en la carátula de la presente póliza y sus respectivos convenios modificatorios.

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS.

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 Institución 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.

- - - - - - FIN DE TEXTO - - - - - -

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	3,264,516.70
Moneda	MXN

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. antes FIANZAS ATLAS, S.A. **R.F.C. FAT840425QD6**

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 14 de enero de 2026

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal por conducto de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en los Términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta la suma de:

$ 3,264,516.70 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS DIECISEIS PESOS 70/100 M.N.)

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Paseo de los Tamarindos, Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques de las Lomas, C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Fiado: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

Beneficiario: **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A.
DENOMINACIÓN SOCIAL: FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. EN LO SUCESIVO (LA "AFIANZADORA")
DOMICILIO: PASEO DE LOS TAMARINDOS, NÚMERO EXTERIOR 60, INTERIOR 302, COLONIA BOSQUES DE LAS LOMAS, C.P. 05120, ALCALDÍA CUAJIMALPA DE MORELOS, CIUDAD DE MÉXICO.
AUTORIZACIÓN DEL GOBIERNO FEDERAL PARA OPERAR: 06-C00-22200/52045 DE FECHA 22 DE OCTUBRE DE 2018.

EVENTO: LA-50-GYR-050GYR033-N-155-2025.

BENEFICIARIA: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EN LO SUCESIVO "LA BENEFICIARIA".
DEPENDENCIA CONTRATANTE: ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, EN LO SUCESIVO "LA CONTRATANTE".
DOMICILIO: AVENIDA FRANCISCO I. MADERO PONIENTE NO. 1200, COL. CENTRO, C.P. 58000, MORELIA, MICHOACÁN.
EL MEDIO ELECTRÓNICO, POR EL CUAL SE PUEDA ENVIAR LA FIANZA A: ALBERTO.VIDALES@IMSS.GOB.MX , JESUS.PEREZC@IMSS.GOB.MX Y SUJEY.GUTIERREZ@IMSS.GOB.MX

FIADO (S):
NOMBRE O DENOMINACIÓN SOCIAL: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A DE C.V.
RFC: ADI991022KX2
DOMICILIO: CALLE 4 MANZANA 5 LOTE 6, COLONIA EJIDO DEL MORAL, C.P. 09040, ALCALDÍA IZTAPALAPA, CIUDAD DE MÉXICO.

DATOS DE LA PÓLIZA:
NÚMERO: [redacted]
MONTO AFIANZADO: $3,264,516.70 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS DIECISÉIS PESOS 70/100 M.N.), SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.
MONEDA: NACIONAL
FECHA DE EXPEDICIÓN: 14 DE ENERO DE 2026.

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: DIVISIBLE.
LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA SERÁ DIVISIBLE POR LO QUE, EN CASO DE PRESENTARSE ALGÚN INCUMPLIMIENTO, SE HARÁ EFECTIVA SOLO EN LA PROPORCIÓN CORRESPONDIENTE AL

[redacted]
Firma Digital:

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. SE SUJETA A LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.
ESTE DOCUMENTO NO ES VALIDO SI PRESENTA TACHADURAS O ENMENDADURAS.
MIEMBRO DE LA ASOCIACION MEXICANA DE INSTITUCIONES DE GARANTIAS.
Esta fianza se puede validar en el telefono 5591775400, ext 6430, 6413, 6428 o en www.amig.org.mx y www.fianzasatlas.com.mx
AUT. NUM 06-367-II-1.3/083 30 DE LA CNSF DE FECHA 11 DE JULIO DEL 2007
ESTE DOCUMENTO ES UNA IMPRESIÓN DE UNA FIANZA ELECTRÓNICA
LINEA DE VALIDACION [redacted]

[redacted]

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: NOMBRES, CODIGOS/SELLOS FIRMAS, CADENAS DIGITALES, QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 Y 70 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA, D.O.F. 20-marzo-2025

Normas Regulatorias

1. Los términos de esta póliza deben ser claros y precisos, en los que consten con exactitud la cuantía de la fianza, el nombre completo del (de los) beneficiario (s) y el del (de los) fiado (s); la obligación principal afianzada y la de la afianzadora con sus propias estipulaciones. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas (L.I.S.F.).
2. De conformidad con lo previsto en el artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, LA AFIANZADORA podrá pactar el uso de equipos, medios electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología y, como consecuencia, el uso de los medios de identificación en sustitución de la firma autógrafa, producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, tendrán el mismo valor probatorio, por tal motivo "EL FIADO", EL OBLIGADO SOLIDARIO y EL SOLICITANTE manifiestan expresamente su consentimiento para que LA AFIANZADORA pueda transmitir las fianzas y los documentos modificatorios que le soliciten ya sea en forma escrita como a través de medios electrónicos, ópticos o por cualquier tecnología válida, y no podrán objetar el uso de estos medios u oponerse a los mismos, según ambas partes hayan pactado.
3. El original de la póliza y sus documentos relacionados, tales como aumento o disminución de la cuantía de la fianza, las prórrogas de su vigencia o cualquiera otra modificación deberá (n) conservarlos el (los) beneficiario (s) y deberá presentarlos para el ejercicio de sus derechos ante la afianzadora y en su caso ante las autoridades competentes. La devolución de la póliza a la afianzadora es presunción legal de extinción de la fianza y de liberación de las obligaciones en ellas contraídas, salvo prueba en contrario. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
4. Los derechos y las obligaciones derivadas de esta fianza se refutan actos de comercio para todos los que en ella intervengan, sea como beneficiario (s), fiado (s), solicitante (s), contrafiador (es), obligado (s) solidario (s) o coobligado (s) solidario (s) a favor de la afianzadora, con excepción de la garantía hipotecaria que por la fianza hayan otorgado, y estarán regidos por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y en lo que no provea por la legislación mercantil y a falta de disposición expresa, el Código Civil Federal. Serán aplicables a las fianzas que otorguen las instituciones de fianzas, las disposiciones establecidas en dichos ordenamientos mientras no se opongan a lo dispuesto por esta Ley. Artículos 32 y 183 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
5. El texto de la póliza no debe de ser contradictorio con las limitaciones que en la misma se establezcan.
6. La fianza contenida en esta póliza es nula si garantiza el pago de títulos de crédito o préstamos en dinero, salvo que expresamente se haya otorgado para garantizar operaciones de crédito en los términos y con las estipulaciones contenidas en el Título 19, Capitulo 19.1. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por los artículos 36 y 182 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

   "**19.1.6.** En ningún caso podrán expedirse fianzas de crédito, si no se comprueba ante la Institución que se cuenta con pólizas de seguros sobre los bienes materia del contrato que origine la expedición de la fianza de crédito respectiva, expedidas a favor de la Institución.

   Cuando el fiado sea persona física deberá contar, adicionalmente, con un seguro de vida a favor de la Institución, que cubra cuando menos el saldo insoluto del crédito.

   No se requerirá contar con el seguro de vida a que se refiere el párrafo anterior, cuando el fiado tenga 65 años de edad o más, y éste otorgue garantías suficientes que apoyen la recuperación.

   19.1.7. En el caso de que los fiados ya cuenten con los seguros a que se refiere la Disposición 19.1.6, deberán obtener de la Institución de Seguros respectiva el endoso preferente a favor de la Institución que otorgue la fianza.

   19.1.8. Las Instituciones deberán autorizar el pago de las sumas aseguradas convenidas en los contratos de seguro a que hacen referencia las Disposiciones 19.1.6 y 19.1.7, según corresponda, a favor del fiado o sus beneficiarios, siempre y cuando no exista incumplimiento de éste respecto a las obligaciones afianzadas, y sin que se incumpla lo previsto en este Capítulo."
7. La afianzadora está excluida de los beneficios de orden y de excusión a los que se refieren los Arts. 2814 y 2815 del C.C.F. La fianza no se extinguirá aun cuando el acreedor no requiera judicialmente al (los) deudor (es) fiado (s) el cumplimiento de la obligación afianzada o dejare de promover sin causa justificada en el juicio promovido en su contra. Artículo 178 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
8. La obligación de la afianzadora contraída en esta póliza se extinguirá si el (los) acreedor (es) beneficiario (s) concede (n) al (los) fiado (s) prórroga o espera sin consentimiento por escrito de la afianzadora. Artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
9. La novación de la obligación principal afianzada extinguirá la fianza si la afianzadora no da su consentimiento previo y por escrito para esa novación y para garantizar con la misma fianza la obligación novatoria. Art. 2220 del C.C.F.
10. La quita o pago parcial de la obligación principal afianzada reduce la fianza en la misma proporción y la extingue si por esa causa dicha obligación principal fiada queda sujeta a nuevos gravámenes y condiciones. Art. 2847 del C.C.F.
11. Cuando la Institución de fianzas se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de su obligación por caducidad, si el beneficiario no presenta la reclamación de la fianza dentro del plazo que se haya estipulado en la póliza o, en su defecto, dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a la expiración de la vigencia de la fianza.

    Si la afianzadora se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de sus obligaciones por caducidad, cuando el beneficiario no presente la reclamación de la fianza dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a partir de la fecha en que la obligación garantizada se vuelva exigible, por incumplimiento del fiado. Presentada la reclamación a la Institución de fianzas dentro del plazo que corresponda conforme a los párrafos anteriores habrá nacido su derecho para hacer efectiva la póliza, el cual quedará sujeto a la prescripción. La Institución de fianzas se liberará por prescripción cuando transcurra el plazo legal para que prescriba la obligación garantizada o el de tres años, lo que resulte menor. Tratándose de reclamaciones o requerimientos de pago por fianzas otorgadas a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios, el plazo a que se refiere este párrafo será de tres años. Cualquier requerimiento escrito de pago hecho por el beneficiario a la Institución de fianzas o, en su caso, la presentación de la reclamación de la fianza, interrumpe la prescripción salvo que resulte improcedente. La sola presentación de la reclamación a la Institución de fianzas interrumpirá la prescripción. Artículos 174, 175 y 279, fracción IV, de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
12. Cuando el beneficiario sea un particular, a su elección, podrá reclamar su pago, conforme a los procedimientos establecidos en los artículos 279 y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros. Toda reclamación de fianza deberá contener: a) Fecha de la reclamación; b) Número de póliza de fianza relacionado con la reclamación recibida; c) Fecha de expedición de la fianza; d) Monto de la fianza; e) Nombre o denominación del fiado; f) Nombre o denominación del beneficiario y, en su caso, el de su representante legal acreditado; g) Domicilio del beneficiario para oír y recibir notificaciones; h) Descripción de la obligación garantizada; i) Referencia del contrato fuente (fechas, número de contrato, etc.); j) Descripción del incumplimiento de la obligación garantizada que motiva la presentación de la reclamación, acompañando la documentación que sirva como soporte para comprobar lo declarado, y k) Importe originalmente reclamado como suerte principal. "La reclamación de la fianza deberá de presentarse en primer lugar y directamente ante la afianzadora". Art. 279 de la L.I.S.F., y disposiciones contenidas en el Título 4. Capítulo 4.2. inciso 4.2.8. fracción VIII de la Circular Única de Seguros y de Fianzas (C.U.S.F.) en vigor.

    Cuando el beneficiario no esté conforme con la resolución que le hubiere comunicado la afianzadora, podrá acudir a la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (CONDUSEF), en sus oficinas Centrales o en la delegación regional que se encuentre más próxima al domicilio del reclamante en los términos de los artículos 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros.

    La afianzadora dispondrá de un plazo de 30 días naturales, contados desde que la reclamación haya quedado integrada, para efectuar su pago o, en su caso, para comunicar por escrito al beneficiario las razones, causas o motivos de su improcedencia. Artículo 279, fracción I, párrafo cuarto de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

    Si a juicio de la afianzadora procede parcialmente la reclamación, podrá hacer el pago de lo que reconozca dentro del plazo legal correspondiente y el beneficiario estará obligado a recibirlo, sin perjuicio de que haga valer sus derechos por la diferencia, conforme a los artículos 279, fracciones II y III, y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
13. Si la fianza garantiza obligaciones fiscales federales a cargo de terceros su procedimiento de cobro estará regido por el Art. 143 del Código Fiscal de la Federación y por el Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
14. Si la fianza es a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios su procedimiento de cobro se hará conforme al Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
15. La afianzadora podrá constituirse en parte y gozará de todos los derechos inherentes a ese carácter en los negocios de cualquiera índole y en los procesos, juicios u otros procedimientos judiciales en los cuales haya otorgado esta fianza en todo lo que se relacione a las responsabilidades que de esta derive, así como en los procesos que se sigan al fiado por las responsabilidades, que haya garantizado. A petición de parte, la afianzadora será llamada a dicho proceso o juicio para que esté a sus resultas. Art. 287 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
16. En los casos de quiebra, concurso o liquidación de los deudores por primas de la fianza o de su reintegración de lo que hubiere pagado por dicha fianza la afianzadora estará en la misma posición y con los mismos privilegios que tienen las instituciones de crédito por los créditos derivados de sus operaciones directas.
17. Cuando la fianza sea a favor de la Hacienda Pública, ya sea de la Federación, Distrito Federal, de los Estados o de los Municipios y se le reclamare, la afianzadora tendrá derecho a examinar los libros y cuentas donde aparezca la responsabilidad imputada al (a los) fiado (s).
18. Las oficinas y las autoridades dependientes de los Poderes de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios están obligados a proporcionar a la afianzadora los datos que les soliciten relativos a antecedentes personales y económicos de quienes le hayan solicitado la fianza y de informarle sobre la situación del asunto, sea judicial, administrativa o de otra naturaleza, para el que se haya otorgado, y de acordar, dentro de los 30 días naturales de recibidas, las solicitudes de cancelación de la Fianza. En caso de que las autoridades no resuelvan estas solicitudes dentro del plazo mencionado, se entenderán canceladas las fianzas en cuestión para todos los efectos legales. Art. 293 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
19. La afianzadora se considera de acreditada solvencia por las fianzas que expida. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
20. Las autoridades Federales o Locales están obligadas a admitir las fianzas de las instituciones autorizadas por el gobierno federal para expedirlas; aceptar su solvencia económica sin calificarla, ni la constitución de depósito, ni otorgamiento de fianza, ni comprobación de que sea propietaria de inmuebles, ni de su existencia jurídica. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
21. Ninguna autoridad podrá fijar mayor importe a las fianzas que otorguen las instituciones de fianza autorizadas por el gobierno federal que el que se señalen para depósitos en dinero u otras formas de garantía. Art. 18 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
22. El pago hecho por una Institución de fianzas en virtud de una póliza la subroga por ministerio de ley, en todos los derechos, acciones y privilegios que a favor del acreedor se deriven de la naturaleza de la obligación garantizada. La Institución podrá liberarse total o parcialmente de sus obligaciones, si por causas imputables al (a los) beneficiario (s) de la póliza de fianzas, es impedido o le resulta imposible la subrogación. Art. 177 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, y 2830, 2845 del C.C.F.

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

"EL FIADO", EL (LOS) OBLIGADO (S) SOLIDARIO (S) manifiestan que para efectos de la expedición de fianzas en moneda extranjera, aceptan la obligatoriedad de lo establecido en el Título 19, Capitulo 19.2. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por el artículo 173 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

"**I.** Que las obligaciones de pago que deriven de dichas contrataciones se solventarán en los términos de la Ley Monetaria de los Estados Unidos Mexicanos, sin perjuicio de que la parte que corresponda a entidades o agentes extranjeros se realice en moneda extranjera;

II. Que el pago de las reclamaciones que realicen las Instituciones en el extranjero, se efectuará por conducto de instituciones de crédito mexicanas o filiales de éstas, en la moneda que se haya establecido en la póliza, y

III. Que para conocer y resolver de las controversias derivadas de las fianzas a que se refiere este Capítulo, serán competentes las autoridades mexicanas, en los términos de la L.I.S.F., de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros y demás disposiciones legales aplicables, sin perjuicio de que en los casos de fianzas en que el cumplimiento de la obligación garantizada surta sus efectos fuera del territorio nacional, se pacte la ampliación de las normas correspondientes."

Para la interpretación y cumplimiento de las obligaciones derivadas de esta póliza de fianza, Fianzas Atlas, S.A. y el (los) beneficiario (s) se someten a las disposiciones de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas del 27 de marzo de 2013, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 4 de abril del mismo año, así como a la Circular Única de Seguros y Fianzas publicada en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014.

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	3,264,516.70
Moneda	MXN

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. antes FIANZAS ATLAS, S.A. R.F.C. FAT840425QD6

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 14 de enero de 2026

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal por conducto de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en los Términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta la suma de:

$3,264,516.70 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS DIECISEIS PESOS 70/100 M.N.)

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Paseo de los Tamarindos, Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques de las Lomas, C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Fiado: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

Beneficiario: **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

INCUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN PRINCIPAL.

DATOS DEL CONTRATO, EN LO SUCESIVO EL "CONTRATO": NÚMERO ASIGNADO POR "LA CONTRATANTE": 050GYR033N15525-236-00 D6M0028. OBJETO: (ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE VÍVERES PARA HOSPITALES IMSSR)" PARA CUBRIR NECESIDADES DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN A SUMINISTRAR EN EL EJERCICIO 2026.
MONTO DEL CONTRATO: $32,645,167.00 (TREINTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL CIENTO SESENTA Y SIETE PESOS 00/100 M.N.), SIN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO
MONEDA: NACIONAL.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 14 DE ENERO DE 2026.
TIPO: ADQUISICIONES.

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, EL FIADOR Y CUALESQUIER OTRO OBLIGADO, ASÍ COMO "LA BENEFICIARIA", SE SOMETERÁN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES FEDERALES DE LA CIUDAD DE MORELIA, MICHOACÁN, 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 69, FRACCIÓN II Y ÚLTIMO PÁRRAFO, Y ARTÍCULO 70, FRACCIÓN II, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y 103 DE SU REGLAMENTO.

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

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

PRIMERA. - OBLIGACIÓN GARANTIZADA.

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. SE SUJETA A LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.
ESTE DOCUMENTO NO ES VALIDO SI PRESENTA TACHADURAS O ENMENDADURAS.
- MIEMBRO DE LA ASOCIACION MEXICANA DE INSTITUCIONES DE GARANTIAS.
Esta fianza se puede validar en el telefono 5591775400, ext 6430, 6413, 6428 o en www.amig.org.mx y www.fianzasatlas.com.mx
AUT NUM 06-367-II-1.3/083 30 DE LA CNSF DE FECHA 11 DE JULIO DEL 2007
ESTE DOCUMENTO ES UNA IMPRESIÓN DE UNA FIANZA ELECTRÓNICA
LINEA DE VALIDACION [redacted]

[redacted]
Director General

[redacted]
Director Técnico

[redacted]
Firma Digital:

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: NOMBRES, CODIGOS/SELLOS FIRMAS, CADENAS DIGITALES, QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE ESTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 Y 116 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20 marzo 2025

Normas Regulatorias

1. Los términos de esta póliza deben ser claros y precisos, en los que consten con exactitud la cuantía de la fianza, el nombre completo del (de los) beneficiario (s) y el del (de los) fiado (s); la obligación principal afianzada y la de la afianzadora con sus propias estipulaciones. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas (L.I.S.F.).
2. De conformidad con lo previsto en el artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, LA AFIANZADORA podrá pactar el uso de equipos, medios electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología y, como consecuencia, el uso de los medios de identificación en sustitución de la firma autógrafa, producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, tendrán el mismo valor probatorio, por tal motivo "EL FIADO", EL OBLIGADO SOLIDARIO y EL SOLICITANTE manifiestan expresamente su consentimiento para que LA AFIANZADORA pueda transmitir las fianzas y los documentos modificatorios que le soliciten ya sea en forma escrita como a través de medios electrónicos, ópticos o por cualquier tecnología válida, y no podrán objetar el uso de estos medios u oponerse a los mismos, según ambas partes hayan pactado.
3. El original de la póliza y sus documentos relacionados, tales como aumento o disminución de la cuantía de la fianza, las prórrogas de su vigencia o cualquiera otra modificación deberá (n) conservarlos el (los) beneficiario (s) y deberá presentarlos para el ejercicio de sus derechos ante la afianzadora y en su caso ante las autoridades competentes. La devolución de la póliza a la afianzadora es presunción legal de extinción de la fianza y de liberación de las obligaciones en ellas contraídas, salvo prueba en contrario. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
4. Los derechos y las obligaciones derivadas de esta fianza se refutan actos de comercio para todos los que en ella intervengan, sea como beneficiario (s), fiado (s), solicitante (s), contrafiador (es), obligado (s) solidario (s) o coobligado (s) solidario (s) a favor de la afianzadora, con excepción de la garantía hipotecaria que por la fianza hayan otorgado, y estarán regidos por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y en lo que no provea por la legislación mercantil y a falta de disposición expresa, el Código Civil Federal. Serán aplicables a las fianzas que otorguen las instituciones de fianzas, las disposiciones establecidas en dichos ordenamientos mientras no se opongan a lo dispuesto por esta Ley. Artículos 32 y 183 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
5. El texto de la póliza no debe de ser contradictorio con las limitaciones que en la misma se establezcan.
6. La fianza contenida en esta póliza es nula si garantiza el pago de títulos de crédito o préstamos en dinero, salvo que expresamente se haya otorgado para garantizar operaciones de crédito en los términos y con las estipulaciones contenidas en el Título 19, Capitulo 19.1. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por los artículos 36 y 182 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

   "**19.1.6.** En ningún caso podrán expedirse fianzas de crédito, si no se comprueba ante la Institución que se cuenta con pólizas de seguros sobre los bienes materia del contrato que origine la expedición de la fianza de crédito respectiva, expedidas a favor de la Institución.

   Cuando el fiado sea persona física deberá contar, adicionalmente, con un seguro de vida a favor de la Institución, que cubra cuando menos el saldo insoluto del crédito.

   No se requerirá contar con el seguro de vida a que se refiere el párrafo anterior, cuando el fiado tenga 65 años de edad o más, y éste otorgue garantías suficientes que apoyen la recuperación.

   19.1.7. En el caso de que los fiados ya cuenten con los seguros a que se refiere la Disposición 19.1.6, deberán obtener de la Institución de Seguros respectiva el endoso preferente a favor de la Institución que otorgue la fianza.

   19.1.8. Las Instituciones deberán autorizar el pago de las sumas aseguradas convenidas en los contratos de seguro a que hacen referencia las Disposiciones 19.1.6 y 19.1.7, según corresponda, a favor del fiado o sus beneficiarios, siempre y cuando no exista incumplimiento de éste respecto a las obligaciones afianzadas, y sin que se incumpla lo previsto en este Capítulo."
7. La afianzadora está excluida de los beneficios de orden y de excusión a los que se refieren los Arts. 2814 y 2815 del C.C.F. La fianza no se extinguirá aun cuando el acreedor no requiera judicialmente al (los) deudor (es) fiado (s) el cumplimiento de la obligación afianzada o dejare de promover sin causa justificada en el juicio promovido en su contra. Artículo 178 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
8. La obligación de la afianzadora contraída en esta póliza se extinguirá si el (los) acreedor (es) beneficiario (s) concede (n) al (los) fiado (s) prórroga o espera sin consentimiento por escrito de la afianzadora. Artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
9. La novación de la obligación principal afianzada extinguirá la fianza si la afianzadora no da su consentimiento previo y por escrito para esa novación y para garantizar con la misma fianza la obligación novatoria. Art. 2220 del C.C.F.
10. La quita o pago parcial de la obligación principal afianzada reduce la fianza en la misma proporción y la extingue si por esa causa dicha obligación principal fiada queda sujeta a nuevos gravámenes y condiciones. Art. 2847 del C.C.F.
11. Cuando la Institución de fianzas se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de su obligación por caducidad, si el beneficiario no presenta la reclamación de la fianza dentro del plazo que se haya estipulado en la póliza o, en su defecto, dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a la expiración de la vigencia de la fianza.

    Si la afianzadora se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de sus obligaciones por caducidad, cuando el beneficiario no presente la reclamación de la fianza dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a partir de la fecha en que la obligación garantizada se vuelva exigible, por incumplimiento del fiado. Presentada la reclamación a la Institución de fianzas dentro del plazo que corresponda conforme a los párrafos anteriores habrá nacido su derecho para hacer efectiva la póliza, el cual quedará sujeto a la prescripción. La Institución de fianzas se liberará por prescripción cuando transcurra el plazo legal para que prescriba la obligación garantizada o el de tres años, lo que resulte menor. Tratándose de reclamaciones o requerimientos de pago por fianzas otorgadas a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios, el plazo a que se refiere este párrafo será de tres años. Cualquier requerimiento escrito de pago hecho por el beneficiario a la Institución de fianzas o, en su caso, la presentación de la reclamación de la fianza, interrumpe la prescripción salvo que resulte improcedente. La sola presentación de la reclamación a la Institución de fianzas interrumpirá la prescripción. Artículos 174, 175 y 279, fracción IV, de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
12. Cuando el beneficiario sea un particular, a su elección, podrá reclamar su pago, conforme a los procedimientos establecidos en los artículos 279 y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros. Toda reclamación de fianza deberá contener: a) Fecha de la reclamación; b) Número de póliza de fianza relacionado con la reclamación recibida; c) Fecha de expedición de la fianza; d) Monto de la fianza; e) Nombre o denominación del fiado; f) Nombre o denominación del beneficiario y, en su caso, el de su representante legal acreditado; g) Domicilio del beneficiario para oír y recibir notificaciones; h) Descripción de la obligación garantizada; i) Referencia del contrato fuente (fechas, número de contrato, etc.); j) Descripción del incumplimiento de la obligación garantizada que motiva la presentación de la reclamación, acompañando la documentación que sirva como soporte para comprobar lo declarado, y k) Importe originalmente reclamado como suerte principal. "La reclamación de la fianza deberá de presentarse en primer lugar y directamente ante la afianzadora". Art. 279 de la L.I.S.F., y disposiciones contenidas en el Título 4. Capítulo 4.2. inciso 4.2.8. fracción VIII de la Circular Única de Seguros y de Fianzas (C.U.S.F.) en vigor.

    Cuando el beneficiario no esté conforme con la resolución que le hubiere comunicado la afianzadora, podrá acudir a la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (CONDUSEF), en sus oficinas Centrales o en la delegación regional que se encuentre más próxima al domicilio del reclamante en los términos de los artículos 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros.

    La afianzadora dispondrá de un plazo de 30 días naturales, contados desde que la reclamación haya quedado integrada, para efectuar su pago o, en su caso, para comunicar por escrito al beneficiario las razones, causas o motivos de su improcedencia. Artículo 279, fracción I, párrafo cuarto de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

    Si a juicio de la afianzadora procede parcialmente la reclamación, podrá hacer el pago de lo que reconozca dentro del plazo legal correspondiente y el beneficiario estará obligado a recibirlo, sin perjuicio de que haga valer sus derechos por la diferencia, conforme a los artículos 279, fracciones II y III, y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
13. Si la fianza garantiza obligaciones fiscales federales a cargo de terceros su procedimiento de cobro estará regido por el Art. 143 del Código Fiscal de la Federación y por el Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
14. Si la fianza es a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios su procedimiento de cobro se hará conforme al Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
15. La afianzadora podrá constituirse en parte y gozará de todos los derechos inherentes a ese carácter en los negocios de cualquiera índole y en los procesos, juicios u otros procedimientos judiciales en los cuales haya otorgado esta fianza en todo lo que se relacione a las responsabilidades que de esta derive, así como en los procesos que se sigan al fiado por las responsabilidades, que haya garantizado. A petición de parte, la afianzadora será llamada a dicho proceso o juicio para que esté a sus resultas. Art. 287 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
16. En los casos de quiebra, concurso o liquidación de los deudores por primas de la fianza o de su reintegración de lo que hubiere pagado por dicha fianza la afianzadora estará en la misma posición y con los mismos privilegios que tienen las instituciones de crédito por los créditos derivados de sus operaciones directas.
17. Cuando la fianza sea a favor de la Hacienda Pública, ya sea de la Federación, Distrito Federal, de los Estados o de los Municipios y se le reclamare, la afianzadora tendrá derecho a examinar los libros y cuentas donde aparezca la responsabilidad imputada al (a los) fiado (s).
18. Las oficinas y las autoridades dependientes de los Poderes de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios están obligados a proporcionar a la afianzadora los datos que les soliciten relativos a antecedentes personales y económicos de quienes le hayan solicitado la fianza y de informarle sobre la situación del asunto, sea judicial, administrativa o de otra naturaleza, para el que se haya otorgado, y de acordar, dentro de los 30 días naturales de recibidas, las solicitudes de cancelación de la Fianza. En caso de que las autoridades no resuelvan estas solicitudes dentro del plazo mencionado, se entenderán canceladas las fianzas en cuestión para todos los efectos legales. Art. 293 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
19. La afianzadora se considera de acreditada solvencia por las fianzas que expida. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
20. Las autoridades Federales o Locales están obligadas a admitir las fianzas de las instituciones autorizadas por el gobierno federal para expedirlas; aceptar su solvencia económica sin calificarla, ni la constitución de depósito, ni otorgamiento de fianza, ni comprobación de que sea propietaria de inmuebles, ni de su existencia jurídica. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
21. Ninguna autoridad podrá fijar mayor importe a las fianzas que otorguen las instituciones de fianza autorizadas por el gobierno federal que el que se señalen para depósitos en dinero u otras formas de garantía. Art. 18 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
22. El pago hecho por una Institución de fianzas en virtud de una póliza la subroga por ministerio de ley, en todos los derechos, acciones y privilegios que a favor del acreedor se deriven de la naturaleza de la obligación garantizada. La Institución podrá liberarse total o parcialmente de sus obligaciones, si por causas imputables al (a los) beneficiario (s) de la póliza de fianzas, es impedido o le resulta imposible la subrogación. Art. 177 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, y 2830, 2845 del C.C.F.

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

"EL FIADO", EL (LOS) OBLIGADO (S) SOLIDARIO (S) manifiestan que para efectos de la expedición de fianzas en moneda extranjera, aceptan la obligatoriedad de lo establecido en el Título 19, Capitulo 19.2. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por el artículo 173 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

"**I.** Que las obligaciones de pago que deriven de dichas contrataciones se solventarán en los términos de la Ley Monetaria de los Estados Unidos Mexicanos, sin perjuicio de que la parte que corresponda a entidades o agentes extranjeros se realice en moneda extranjera;

II. Que el pago de las reclamaciones que realicen las Instituciones en el extranjero, se efectuará por conducto de instituciones de crédito mexicanas o filiales de éstas, en la moneda que se haya establecido en la póliza, y

III. Que para conocer y resolver de las controversias derivadas de las fianzas a que se refiere este Capítulo, serán competentes las autoridades mexicanas, en los términos de la L.I.S.F., de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros y demás disposiciones legales aplicables, sin perjuicio de que en los casos de fianzas en que el cumplimiento de la obligación garantizada surta sus efectos fuera del territorio nacional, se pacte la ampliación de las normas correspondientes."

Para la interpretación y cumplimiento de las obligaciones derivadas de esta póliza de fianza, Fianzas Atlas, S.A. y el (los) beneficiario (s) se someten a las disposiciones de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas del 27 de marzo de 2013, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 4 de abril del mismo año, así como a la Circular Única de Seguros y Fianzas publicada en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014.

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	[redacted]
Monto de la Poliza	3,264,516.70
Moneda	MXN

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. antes FIANZAS ATLAS, S.A. **R.F.C. FAT840425QD6**

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 14 de enero de 2026

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal por conducto de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en los Términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta la suma de:

$3,264,516.70 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS DIECISEIS PESOS 70/100 M.N.)

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Paseo de los Tamarindos, Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques de las Lomas, C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Fiado: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

Beneficiario: **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

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 $3,264,516.70 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS DIECISÉIS PESOS 70/100 M.N.), SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. QUE REPRESENTA EL 10 % DIEZ POR CIENTO DEL VALOR 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 DEL MONTO DEL "CONTRATO" INDICADO EN LA CARÁTULA DE ESTA PÓLIZA, SIEMPRE Y CUANDO NO SE REBASE EL 20 % DE DICHO MONTO. PREVIA NOTIFICACIÓN DEL FIADO DE 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 DEL 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, SIEMPRE Y CUANDO EN EL "CONTRATO" SE HAYA ESTIPULADO QUE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA ES INDIVISIBLE; DE ESTIPULARSE QUE ES DIVISIBLE, LA "AFIANZADORA" PAGARÁ DE FORMA PROPORCIONAL EL MONTO DE LA O LAS OBLIGACIONES INCUMPLIDAS.

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

[redacted]

Firma Digital:

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. SE SUJETA A LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.
ESTE DOCUMENTO NO ES VALIDO SI PRESENTA TACHADURAS O ENMENDADURAS.
MIEMBRO DE LA ASOCIACION MEXICANA DE INSTITUCIONES DE GARANTIAS.
Esta fianza se puede validar en el telefono 5591775400, ext 6430, 6413, 6428 o en www.amig.org.mx y www.fianzasatlas.com.mx
AUT. NUM 06-367-II-1.3/083 30 DE LA CNSF DE FECHA 11 DE JULIO DEL 2007
ESTE DOCUMENTO ES UNA IMPRESIÓN DE UNA FIANZA ELECTRÓNICA
LINEA DE VALIDACION [redacted]

[redacted]

Director General Director Técnico

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: NOMBRES, CODIGOS/SELLOS FIRMAS, CADENAS DIGITALES, QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 Y 122 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-mar-2025

Normas Regulatorias

1. Los términos de esta póliza deben ser claros y precisos, en los que consten con exactitud la cuantía de la fianza, el nombre completo del (de los) beneficiario (s) y el del (de los) fiado (s); la obligación principal afianzada y la de la afianzadora con sus propias estipulaciones. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas (L.I.S.F.).
2. De conformidad con lo previsto en el artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, LA AFIANZADORA podrá pactar el uso de equipos, medios electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología y, como consecuencia, el uso de los medios de identificación en sustitución de la firma autógrafa, producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, tendrán el mismo valor probatorio, por tal motivo "EL FIADO", EL OBLIGADO SOLIDARIO y EL SOLICITANTE manifiestan expresamente su consentimiento para que LA AFIANZADORA pueda transmitir las fianzas y los documentos modificatorios que le soliciten ya sea en forma escrita como a través de medios electrónicos, ópticos o por cualquier tecnología válida, y no podrán objetar el uso de estos medios u oponerse a los mismos, según ambas partes hayan pactado.
3. El original de la póliza y sus documentos relacionados, tales como aumento o disminución de la cuantía de la fianza, las prórrogas de su vigencia o cualquiera otra modificación deberá (n) conservarlos el (los) beneficiario (s) y deberá presentarlos para el ejercicio de sus derechos ante la afianzadora y en su caso ante las autoridades competentes. La devolución de la póliza a la afianzadora es presunción legal de extinción de la fianza y de liberación de las obligaciones en ellas contraídas, salvo prueba en contrario. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
4. Los derechos y las obligaciones derivadas de esta fianza se refutan actos de comercio para todos los que en ella intervengan, sea como beneficiario (s), fiado (s), solicitante (s), contrafiador (es), obligado (s) solidario (s) o coobligado (s) solidario (s) a favor de la afianzadora, con excepción de la garantía hipotecaria que por la fianza hayan otorgado, y estarán regidos por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y en lo que no provea por la legislación mercantil y a falta de disposición expresa, el Código Civil Federal. Serán aplicables a las fianzas que otorguen las instituciones de fianzas, las disposiciones establecidas en dichos ordenamientos mientras no se opongan a lo dispuesto por esta Ley. Artículos 32 y 183 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
5. El texto de la póliza no debe de ser contradictorio con las limitaciones que en la misma se establezcan.
6. La fianza contenida en esta póliza es nula si garantiza el pago de títulos de crédito o préstamos en dinero, salvo que expresamente se haya otorgado para garantizar operaciones de crédito en los términos y con las estipulaciones contenidas en el Título 19, Capitulo 19.1. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por los artículos 36 y 182 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

   "**19.1.6.** En ningún caso podrán expedirse fianzas de crédito, si no se comprueba ante la Institución que se cuenta con pólizas de seguros sobre los bienes materia del contrato que origine la expedición de la fianza de crédito respectiva, expedidas a favor de la Institución.

   Cuando el fiado sea persona física deberá contar, adicionalmente, con un seguro de vida a favor de la Institución, que cubra cuando menos el saldo insoluto del crédito.

   No se requerirá contar con el seguro de vida a que se refiere el párrafo anterior, cuando el fiado tenga 65 años de edad o más, y éste otorgue garantías suficientes que apoyen la recuperación.

   19.1.7. En el caso de que los fiados ya cuenten con los seguros a que se refiere la Disposición 19.1.6, deberán obtener de la Institución de Seguros respectiva el endoso preferente a favor de la Institución que otorgue la fianza.

   19.1.8. Las Instituciones deberán autorizar el pago de las sumas aseguradas convenidas en los contratos de seguro a que hacen referencia las Disposiciones 19.1.6 y 19.1.7, según corresponda, a favor del fiado o sus beneficiarios, siempre y cuando no exista incumplimiento de éste respecto a las obligaciones afianzadas, y sin que se incumpla lo previsto en este Capítulo."
7. La afianzadora está excluida de los beneficios de orden y de excusión a los que se refieren los Arts. 2814 y 2815 del C.C.F. La fianza no se extinguirá aun cuando el acreedor no requiera judicialmente al (los) deudor (es) fiado (s) el cumplimiento de la obligación afianzada o dejare de promover sin causa justificada en el juicio promovido en su contra. Artículo 178 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
8. La obligación de la afianzadora contraída en esta póliza se extinguirá si el (los) acreedor (es) beneficiario (s) concede (n) al (los) fiado (s) prórroga o espera sin consentimiento por escrito de la afianzadora. Artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
9. La novación de la obligación principal afianzada extinguirá la fianza si la afianzadora no da su consentimiento previo y por escrito para esa novación y para garantizar con la misma fianza la obligación novatoria. Art. 2220 del C.C.F.
10. La quita o pago parcial de la obligación principal afianzada reduce la fianza en la misma proporción y la extingue si por esa causa dicha obligación principal fiada queda sujeta a nuevos gravámenes y condiciones. Art. 2847 del C.C.F.
11. Cuando la Institución de fianzas se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de su obligación por caducidad, si el beneficiario no presenta la reclamación de la fianza dentro del plazo que se haya estipulado en la póliza o, en su defecto, dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a la expiración de la vigencia de la fianza.

    Si la afianzadora se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de sus obligaciones por caducidad, cuando el beneficiario no presente la reclamación de la fianza dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a partir de la fecha en que la obligación garantizada se vuelva exigible, por incumplimiento del fiado. Presentada la reclamación a la Institución de fianzas dentro del plazo que corresponda conforme a los párrafos anteriores habrá nacido su derecho para hacer efectiva la póliza, el cual quedará sujeto a la prescripción. La Institución de fianzas se liberará por prescripción cuando transcurra el plazo legal para que prescriba la obligación garantizada o el de tres años, lo que resulte menor. Tratándose de reclamaciones o requerimientos de pago por fianzas otorgadas a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios, el plazo a que se refiere este párrafo será de tres años. Cualquier requerimiento escrito de pago hecho por el beneficiario a la Institución de fianzas o, en su caso, la presentación de la reclamación de la fianza, interrumpe la prescripción salvo que resulte improcedente. La sola presentación de la reclamación a la Institución de fianzas interrumpirá la prescripción. Artículos 174, 175 y 279, fracción IV, de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
12. Cuando el beneficiario sea un particular, a su elección, podrá reclamar su pago, conforme a los procedimientos establecidos en los artículos 279 y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros. Toda reclamación de fianza deberá contener: a) Fecha de la reclamación; b) Número de póliza de fianza relacionado con la reclamación recibida; c) Fecha de expedición de la fianza; d) Monto de la fianza; e) Nombre o denominación del fiado; f) Nombre o denominación del beneficiario y, en su caso, el de su representante legal acreditado; g) Domicilio del beneficiario para oír y recibir notificaciones; h) Descripción de la obligación garantizada; i) Referencia del contrato fuente (fechas, número de contrato, etc.); j) Descripción del incumplimiento de la obligación garantizada que motiva la presentación de la reclamación, acompañando la documentación que sirva como soporte para comprobar lo declarado, y k) Importe originalmente reclamado como suerte principal. "La reclamación de la fianza deberá de presentarse en primer lugar y directamente ante la afianzadora". Art. 279 de la L.I.S.F., y disposiciones contenidas en el Título 4. Capítulo 4.2. inciso 4.2.8. fracción VIII de la Circular Única de Seguros y de Fianzas (C.U.S.F.) en vigor.

    Cuando el beneficiario no esté conforme con la resolución que le hubiere comunicado la afianzadora, podrá acudir a la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (CONDUSEF), en sus oficinas Centrales o en la delegación regional que se encuentre más próxima al domicilio del reclamante en los términos de los artículos 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros.

    La afianzadora dispondrá de un plazo de 30 días naturales, contados desde que la reclamación haya quedado integrada, para efectuar su pago o, en su caso, para comunicar por escrito al beneficiario las razones, causas o motivos de su improcedencia. Artículo 279, fracción I, párrafo cuarto de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

    Si a juicio de la afianzadora procede parcialmente la reclamación, podrá hacer el pago de lo que reconozca dentro del plazo legal correspondiente y el beneficiario estará obligado a recibirlo, sin perjuicio de que haga valer sus derechos por la diferencia, conforme a los artículos 279, fracciones II y III, y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
13. Si la fianza garantiza obligaciones fiscales federales a cargo de terceros su procedimiento de cobro estará regido por el Art. 143 del Código Fiscal de la Federación y por el Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
14. Si la fianza es a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios su procedimiento de cobro se hará conforme al Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
15. La afianzadora podrá constituirse en parte y gozará de todos los derechos inherentes a ese carácter en los negocios de cualquiera índole y en los procesos, juicios u otros procedimientos judiciales en los cuales haya otorgado esta fianza en todo lo que se relacione a las responsabilidades que de esta derive, así como en los procesos que se sigan al fiado por las responsabilidades, que haya garantizado. A petición de parte, la afianzadora será llamada a dicho proceso o juicio para que esté a sus resultas. Art. 287 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
16. En los casos de quiebra, concurso o liquidación de los deudores por primas de la fianza o de su reintegración de lo que hubiere pagado por dicha fianza la afianzadora estará en la misma posición y con los mismos privilegios que tienen las instituciones de crédito por los créditos derivados de sus operaciones directas.
17. Cuando la fianza sea a favor de la Hacienda Pública, ya sea de la Federación, Distrito Federal, de los Estados o de los Municipios y se le reclamare, la afianzadora tendrá derecho a examinar los libros y cuentas donde aparezca la responsabilidad imputada al (a los) fiado (s).
18. Las oficinas y las autoridades dependientes de los Poderes de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios están obligados a proporcionar a la afianzadora los datos que les soliciten relativos a antecedentes personales y económicos de quienes le hayan solicitado la fianza y de informarle sobre la situación del asunto, sea judicial, administrativa o de otra naturaleza, para el que se haya otorgado, y de acordar, dentro de los 30 días naturales de recibidas, las solicitudes de cancelación de la Fianza. En caso de que las autoridades no resuelvan estas solicitudes dentro del plazo mencionado, se entenderán canceladas las fianzas en cuestión para todos los efectos legales. Art. 293 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
19. La afianzadora se considera de acreditada solvencia por las fianzas que expida. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
20. Las autoridades Federales o Locales están obligadas a admitir las fianzas de las instituciones autorizadas por el gobierno federal para expedirlas; aceptar su solvencia económica sin calificarla, ni la constitución de depósito, ni otorgamiento de fianza, ni comprobación de que sea propietaria de inmuebles, ni de su existencia jurídica. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
21. Ninguna autoridad podrá fijar mayor importe a las fianzas que otorguen las instituciones de fianza autorizadas por el gobierno federal que el que se señalen para depósitos en dinero u otras formas de garantía. Art. 18 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
22. El pago hecho por una Institución de fianzas en virtud de una póliza la subroga por ministerio de ley, en todos los derechos, acciones y privilegios que a favor del acreedor se deriven de la naturaleza de la obligación garantizada. La Institución podrá liberarse total o parcialmente de sus obligaciones, si por causas imputables al (a los) beneficiario (s) de la póliza de fianzas, es impedido o le resulta imposible la subrogación. Art. 177 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, y 2830, 2845 del C.C.F.

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

"EL FIADO", EL (LOS) OBLIGADO (S) SOLIDARIO (S) manifiestan que para efectos de la expedición de fianzas en moneda extranjera, aceptan la obligatoriedad de lo establecido en el Título 19, Capitulo 19.2. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por el artículo 173 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

"**I.** Que las obligaciones de pago que deriven de dichas contrataciones se solventarán en los términos de la Ley Monetaria de los Estados Unidos Mexicanos, sin perjuicio de que la parte que corresponda a entidades o agentes extranjeros se realice en moneda extranjera;

II. Que el pago de las reclamaciones que realicen las Instituciones en el extranjero, se efectuará por conducto de instituciones de crédito mexicanas o filiales de éstas, en la moneda que se haya establecido en la póliza, y

III. Que para conocer y resolver de las controversias derivadas de las fianzas a que se refiere este Capítulo, serán competentes las autoridades mexicanas, en los términos de la L.I.S.F., de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros y demás disposiciones legales aplicables, sin perjuicio de que en los casos de fianzas en que el cumplimiento de la obligación garantizada surta sus efectos fuera del territorio nacional, se pacte la ampliación de las normas correspondientes."

Para la interpretación y cumplimiento de las obligaciones derivadas de esta póliza de fianza, Fianzas Atlas, S.A. y el (los) beneficiario (s) se someten a las disposiciones de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas del 27 de marzo de 2013, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 4 de abril del mismo año, así como a la Circular Única de Seguros y Fianzas publicada en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014.

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	3,264,516.70
Moneda	MXN

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. antes FIANZAS ATLAS, S.A. R.F.C. FAT840425QD6

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 14 de enero de 2026

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal por conducto de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en los Términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta la suma de:

$ 3,264,516.70 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS DIECISEIS PESOS 70/100 M.N.)

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Paseo de los Tamarindos, Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques de las Lomas, C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Fiado: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

Beneficiario: **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

QUE GARANTICE EN LOS TÉRMINOS DEL "CONTRATO" Y CONTINUARÁ VIGENTE EN CASO DE QUE "LA CONTRATANTE" OTORGUE PRÓRROGA O ESPERA AL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", EN LOS TERMINOS DE LA SIGUIENTE CLÁUSULA.

ASIMISMO, ESTA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES, ARBITRAJES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN CON ORIGEN EN LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA HASTA QUE SE PRONUNCIE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD O TRIBUNAL COMPETENTE QUE HAYA CAUSADO EJECUTORIA.

DE ESTA FORMA LA VIGENCIA DE LA FIANZA NO PODRÁ ACOTARSE EN RAZÓN DEL PLAZO ESTABLECIDO PARA CUMPLIR LA O LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

QUINTA. - PRÓRROGAS, ESPERAS O AMPLIACIÓN AL PLAZO DEL CONTRATO. EN CASO DE QUE SE PRORROGUE EL PLAZO ORIGINALMENTE SEÑALADO O CONCEDER ESPERAS O CONVENIOS DE AMPLIACIÓN DE PLAZO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO" GARANTIZADO Y SUS ANEXOS, EL FIADO DARÁ AVISO A 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 "CONTRATANTE" PARA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES QUE SE GARANTIZAN, POR LO QUE NO SE ACTUALIZA EL SUPUESTO DE EXTINCIÓN DE FIANZA PREVISTO EN EL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SIN QUE SE ENTIENDA NOVADA LA OBLIGACIÓN.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.

PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", CUANDO CONCURRAN LOS SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES, "LA CONTRATANTE" DEBERÁ EMITIR EL O LAS ACTAS CIRCUNSTANCIADAS Y, EN SU CASO, LAS CONSTANCIAS A QUE HAYA LUGAR. EN ESTOS SUPUESTOS, A PETICIÓN DEL FIADO, 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 CONTRATANTE".

EL APLAZAMIENTO DERIVADO DE LA INTERPOSICIÓN DE RECURSOS ADMINISTRATIVOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES, NO MODIFICA O ALTERA EL PLAZO DE EJECUCIÓN INICIALMENTE PACTADO, POR LO QUE SUBSISTIRÁN INALTERADOS LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ORIGINALMENTE PREVISTOS, ENTENDIENDO QUE LOS ENDOSOS QUE EMITA LA "AFIANZADORA" POR CUALQUIERA DE

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. SE SUJETA A LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.
ESTE DOCUMENTO NO ES VALIDO SI PRESENTA TACHADURAS O ENMENDADURAS.
MIEMBRO DE LA ASOCIACION MEXICANA DE INSTITUCIONES DE GARANTIAS.
Esta fianza se puede validar en el telefono 5591775400, ext 6430, 6413, 6428 o en www.amig.org.mx y www.fianzasatlas.com.mx
AUTORIZACION 06-367-II-1.3/083 30 DE LA CNSF DE FECHA 11 DE JULIO DEL 2007
ESTE DOCUMENTO ES UNA IMPRESIÓN DE UNA FIANZA ELECTRÓNICA
LINEA DE VALIDACION [redacted]

[redacted]
Director General

[redacted]
Director Técnico

Firma Digital: [redacted]

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: NOMBRES, CODIGOS/SELLOS FIRMAS, CADENAS DIGITALES, QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE ESTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PUBLICA, D.O.F. 20 marzo 2025

Normas Regulatorias

1. Los términos de esta póliza deben ser claros y precisos, en los que consten con exactitud la cuantía de la fianza, el nombre completo del (de los) beneficiario (s) y el del (de los) fiado (s); la obligación principal afianzada y la de la afianzadora con sus propias estipulaciones. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas (L.I.S.F.).
2. De conformidad con lo previsto en el artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, LA AFIANZADORA podrá pactar el uso de equipos, medios electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología y, como consecuencia, el uso de los medios de identificación en sustitución de la firma autógrafa, producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, tendrán el mismo valor probatorio, por tal motivo "EL FIADO", EL OBLIGADO SOLIDARIO y EL SOLICITANTE manifiestan expresamente su consentimiento para que LA AFIANZADORA pueda transmitir las fianzas y los documentos modificatorios que le soliciten ya sea en forma escrita como a través de medios electrónicos, ópticos o por cualquier tecnología válida, y no podrán objetar el uso de estos medios u oponerse a los mismos, según ambas partes hayan pactado.
3. El original de la póliza y sus documentos relacionados, tales como aumento o disminución de la cuantía de la fianza, las prórrogas de su vigencia o cualquiera otra modificación deberá (n) conservarlos el (los) beneficiario (s) y deberá presentarlos para el ejercicio de sus derechos ante la afianzadora y en su caso ante las autoridades competentes. La devolución de la póliza a la afianzadora es presunción legal de extinción de la fianza y de liberación de las obligaciones en ellas contraídas, salvo prueba en contrario. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
4. Los derechos y las obligaciones derivadas de esta fianza se refutan actos de comercio para todos los que en ella intervengan, sea como beneficiario (s), fiado (s), solicitante (s), contrafiador (es), obligado (s) solidario (s) o coobligado (s) solidario (s) a favor de la afianzadora, con excepción de la garantía hipotecaria que por la fianza hayan otorgado, y estarán regidos por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y en lo que no provea por la legislación mercantil y a falta de disposición expresa, el Código Civil Federal. Serán aplicables a las fianzas que otorguen las instituciones de fianzas, las disposiciones establecidas en dichos ordenamientos mientras no se opongan a lo dispuesto por esta Ley. Artículos 32 y 183 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
5. El texto de la póliza no debe de ser contradictorio con las limitaciones que en la misma se establezcan.
6. La fianza contenida en esta póliza es nula si garantiza el pago de títulos de crédito o préstamos en dinero, salvo que expresamente se haya otorgado para garantizar operaciones de crédito en los términos y con las estipulaciones contenidas en el Título 19, Capitulo 19.1. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por los artículos 36 y 182 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

   "**19.1.6.** En ningún caso podrán expedirse fianzas de crédito, si no se comprueba ante la Institución que se cuenta con pólizas de seguros sobre los bienes materia del contrato que origine la expedición de la fianza de crédito respectiva, expedidas a favor de la Institución.

   Cuando el fiado sea persona física deberá contar, adicionalmente, con un seguro de vida a favor de la Institución, que cubra cuando menos el saldo insoluto del crédito.

   No se requerirá contar con el seguro de vida a que se refiere el párrafo anterior, cuando el fiado tenga 65 años de edad o más, y éste otorgue garantías suficientes que apoyen la recuperación.

   19.1.7. En el caso de que los fiados ya cuenten con los seguros a que se refiere la Disposición 19.1.6, deberán obtener de la Institución de Seguros respectiva el endoso preferente a favor de la Institución que otorgue la fianza.

   19.1.8. Las Instituciones deberán autorizar el pago de las sumas aseguradas convenidas en los contratos de seguro a que hacen referencia las Disposiciones 19.1.6 y 19.1.7, según corresponda, a favor del fiado o sus beneficiarios, siempre y cuando no exista incumplimiento de éste respecto a las obligaciones afianzadas, y sin que se incumpla lo previsto en este Capítulo."
7. La afianzadora está excluida de los beneficios de orden y de excusión a los que se refieren los Arts. 2814 y 2815 del C.C.F. La fianza no se extinguirá aun cuando el acreedor no requiera judicialmente al (los) deudor (es) fiado (s) el cumplimiento de la obligación afianzada o dejare de promover sin causa justificada en el juicio promovido en su contra. Artículo 178 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
8. La obligación de la afianzadora contraída en esta póliza se extinguirá si el (los) acreedor (es) beneficiario (s) concede (n) al (los) fiado (s) prórroga o espera sin consentimiento por escrito de la afianzadora. Artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
9. La novación de la obligación principal afianzada extinguirá la fianza si la afianzadora no da su consentimiento previo y por escrito para esa novación y para garantizar con la misma fianza la obligación novatoria. Art. 2220 del C.C.F.
10. La quita o pago parcial de la obligación principal afianzada reduce la fianza en la misma proporción y la extingue si por esa causa dicha obligación principal fiada queda sujeta a nuevos gravámenes y condiciones. Art. 2847 del C.C.F.
11. Cuando la Institución de fianzas se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de su obligación por caducidad, si el beneficiario no presenta la reclamación de la fianza dentro del plazo que se haya estipulado en la póliza o, en su defecto, dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a la expiración de la vigencia de la fianza.

    Si la afianzadora se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de sus obligaciones por caducidad, cuando el beneficiario no presente la reclamación de la fianza dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a partir de la fecha en que la obligación garantizada se vuelva exigible, por incumplimiento del fiado. Presentada la reclamación a la Institución de fianzas dentro del plazo que corresponda conforme a los párrafos anteriores habrá nacido su derecho para hacer efectiva la póliza, el cual quedará sujeto a la prescripción. La Institución de fianzas se liberará por prescripción cuando transcurra el plazo legal para que prescriba la obligación garantizada o el de tres años, lo que resulte menor. Tratándose de reclamaciones o requerimientos de pago por fianzas otorgadas a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios, el plazo a que se refiere este párrafo será de tres años. Cualquier requerimiento escrito de pago hecho por el beneficiario a la Institución de fianzas o, en su caso, la presentación de la reclamación de la fianza, interrumpe la prescripción salvo que resulte improcedente. La sola presentación de la reclamación a la Institución de fianzas interrumpirá la prescripción. Artículos 174, 175 y 279, fracción IV, de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
12. Cuando el beneficiario sea un particular, a su elección, podrá reclamar su pago, conforme a los procedimientos establecidos en los artículos 279 y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros. Toda reclamación de fianza deberá contener: a) Fecha de la reclamación; b) Número de póliza de fianza relacionado con la reclamación recibida; c) Fecha de expedición de la fianza; d) Monto de la fianza; e) Nombre o denominación del fiado; f) Nombre o denominación del beneficiario y, en su caso, el de su representante legal acreditado; g) Domicilio del beneficiario para oír y recibir notificaciones; h) Descripción de la obligación garantizada; i) Referencia del contrato fuente (fechas, número de contrato, etc.); j) Descripción del incumplimiento de la obligación garantizada que motiva la presentación de la reclamación, acompañando la documentación que sirva como soporte para comprobar lo declarado, y k) Importe originalmente reclamado como suerte principal. "La reclamación de la fianza deberá de presentarse en primer lugar y directamente ante la afianzadora". Art. 279 de la L.I.S.F., y disposiciones contenidas en el Título 4. Capítulo 4.2. inciso 4.2.8. fracción VIII de la Circular Única de Seguros y de Fianzas (C.U.S.F.) en vigor.

    Cuando el beneficiario no esté conforme con la resolución que le hubiere comunicado la afianzadora, podrá acudir a la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (CONDUSEF), en sus oficinas Centrales o en la delegación regional que se encuentre más próxima al domicilio del reclamante en los términos de los artículos 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros.

    La afianzadora dispondrá de un plazo de 30 días naturales, contados desde que la reclamación haya quedado integrada, para efectuar su pago o, en su caso, para comunicar por escrito al beneficiario las razones, causas o motivos de su improcedencia. Artículo 279, fracción I, párrafo cuarto de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

    Si a juicio de la afianzadora procede parcialmente la reclamación, podrá hacer el pago de lo que reconozca dentro del plazo legal correspondiente y el beneficiario estará obligado a recibirlo, sin perjuicio de que haga valer sus derechos por la diferencia, conforme a los artículos 279, fracciones II y III, y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
13. Si la fianza garantiza obligaciones fiscales federales a cargo de terceros su procedimiento de cobro estará regido por el Art. 143 del Código Fiscal de la Federación y por el Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
14. Si la fianza es a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios su procedimiento de cobro se hará conforme al Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
15. La afianzadora podrá constituirse en parte y gozará de todos los derechos inherentes a ese carácter en los negocios de cualquiera índole y en los procesos, juicios u otros procedimientos judiciales en los cuales haya otorgado esta fianza en todo lo que se relacione a las responsabilidades que de esta derive, así como en los procesos que se sigan al fiado por las responsabilidades, que haya garantizado. A petición de parte, la afianzadora será llamada a dicho proceso o juicio para que esté a sus resultas. Art. 287 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
16. En los casos de quiebra, concurso o liquidación de los deudores por primas de la fianza o de su reintegración de lo que hubiere pagado por dicha fianza la afianzadora estará en la misma posición y con los mismos privilegios que tienen las instituciones de crédito por los créditos derivados de sus operaciones directas.
17. Cuando la fianza sea a favor de la Hacienda Pública, ya sea de la Federación, Distrito Federal, de los Estados o de los Municipios y se le reclamare, la afianzadora tendrá derecho a examinar los libros y cuentas donde aparezca la responsabilidad imputada al (a los) fiado (s).
18. Las oficinas y las autoridades dependientes de los Poderes de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios están obligados a proporcionar a la afianzadora los datos que les soliciten relativos a antecedentes personales y económicos de quienes le hayan solicitado la fianza y de informarle sobre la situación del asunto, sea judicial, administrativa o de otra naturaleza, para el que se haya otorgado, y de acordar, dentro de los 30 días naturales de recibidas, las solicitudes de cancelación de la Fianza. En caso de que las autoridades no resuelvan estas solicitudes dentro del plazo mencionado, se entenderán canceladas las fianzas en cuestión para todos los efectos legales. Art. 293 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
19. La afianzadora se considera de acreditada solvencia por las fianzas que expida. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
20. Las autoridades Federales o Locales están obligadas a admitir las fianzas de las instituciones autorizadas por el gobierno federal para expedirlas; aceptar su solvencia económica sin calificarla, ni la constitución de depósito, ni otorgamiento de fianza, ni comprobación de que sea propietaria de inmuebles, ni de su existencia jurídica. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
21. Ninguna autoridad podrá fijar mayor importe a las fianzas que otorguen las instituciones de fianza autorizadas por el gobierno federal que el que se señalen para depósitos en dinero u otras formas de garantía. Art. 18 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
22. El pago hecho por una Institución de fianzas en virtud de una póliza la subroga por ministerio de ley, en todos los derechos, acciones y privilegios que a favor del acreedor se deriven de la naturaleza de la obligación garantizada. La Institución podrá liberarse total o parcialmente de sus obligaciones, si por causas imputables al (a los) beneficiario (s) de la póliza de fianzas, es impedido o le resulta imposible la subrogación. Art. 177 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, y 2830, 2845 del C.C.F.

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

"EL FIADO", EL (LOS) OBLIGADO (S) SOLIDARIO (S) manifiestan que para efectos de la expedición de fianzas en moneda extranjera, aceptan la obligatoriedad de lo establecido en el Título 19, Capitulo 19.2. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por el artículo 173 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

"**I.** Que las obligaciones de pago que deriven de dichas contrataciones se solventarán en los términos de la Ley Monetaria de los Estados Unidos Mexicanos, sin perjuicio de que la parte que corresponda a entidades o agentes extranjeros se realice en moneda extranjera;

II. Que el pago de las reclamaciones que realicen las Instituciones en el extranjero, se efectuará por conducto de instituciones de crédito mexicanas o filiales de éstas, en la moneda que se haya establecido en la póliza, y

III. Que para conocer y resolver de las controversias derivadas de las fianzas a que se refiere este Capítulo, serán competentes las autoridades mexicanas, en los términos de la L.I.S.F., de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros y demás disposiciones legales aplicables, sin perjuicio de que en los casos de fianzas en que el cumplimiento de la obligación garantizada surta sus efectos fuera del territorio nacional, se pacte la ampliación de las normas correspondientes."

Para la interpretación y cumplimiento de las obligaciones derivadas de esta póliza de fianza, Fianzas Atlas, S.A. y el (los) beneficiario (s) se someten a las disposiciones de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas del 27 de marzo de 2013, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 4 de abril del mismo año, así como a la Circular Única de Seguros y Fianzas publicada en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014.

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	3,264,516.70
Moneda	MXN

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. antes FIANZAS ATLAS, S.A. R.F.C. FAT840425QD6

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 14 de enero de 2026

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal por conducto de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en los Términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta la suma de:

$3,264,516.70 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS DIECISEIS PESOS 70/100 M.N.)

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Paseo de los Tamarindos, Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques de las Lomas, C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Fiado: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

Beneficiario: **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

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.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

LA "AFIANZADORA" QUEDARÁ LIBERADA DE SU OBLIGACIÓN FIADORA SIEMPRE Y CUANDO "LA CONTRATANTE" LE COMUNIQUE POR ESCRITO, POR CONDUCTO DEL SERVIDOR PÚBLICO FACULTADO PARA ELLO, SU CONFORMIDAD PARA CANCELAR LA PRESENTE GARANTÍA.

EL FIADO PODRÁ SOLICITAR LA CANCELACIÓN DE LA FIANZA PARA LO CUAL DEBERÁ PRESENTAR A 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 CONTRATANTE" HAYA CALIFICADO O REVISADO Y ACEPTADO LA GARANTÍA EXHIBIDA POR EL FIADO PARA RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES ENTREGADOS Y POR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS MISMOS O POR LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS PRESTADOS POR EL FIADO, RESPECTO DEL "CONTRATO" ESPECIFICADO EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA Y SUS RESPECTIVOS CONVENIOS

Firma Digital:

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. SE SUJETA A LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.

ESTE DOCUMENTO NO ES VALIDO SI PRESENTA TACHADURAS O ENMENDADURAS.

MIEMBRO DE LA ASOCIACION MEXICANA DE INSTITUCIONES DE GARANTIAS.

Esta fianza se puede validar en el telefono 5591775400, ext 6430, 6413, 6428 o en www.amig.org.mx y www.fianzasatlas.com.mx

AUT. NUM 06-367-II-1.3/083 30 DE LA CNSF DE FECHA 11 DE JULIO DEL 2007

ESTE DOCUMENTO ES UNA IMPRESIÓN DE UNA FIANZA ELECTRÓNICA

LINEA DE VALIDACION [redacted]

[redacted]

Director General Director Técnico

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: NOMBRES, CODIGOS/SELLOS FIRMAS, CADENAS DIGITALES, QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-mar-2025

Normas Regulatorias

1. Los términos de esta póliza deben ser claros y precisos, en los que consten con exactitud la cuantía de la fianza, el nombre completo del (de los) beneficiario (s) y el del (de los) fiado (s); la obligación principal afianzada y la de la afianzadora con sus propias estipulaciones. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas (L.I.S.F.).
2. De conformidad con lo previsto en el artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, LA AFIANZADORA podrá pactar el uso de equipos, medios electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología y, como consecuencia, el uso de los medios de identificación en sustitución de la firma autógrafa, producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, tendrán el mismo valor probatorio, por tal motivo "EL FIADO", EL OBLIGADO SOLIDARIO y EL SOLICITANTE manifiestan expresamente su consentimiento para que LA AFIANZADORA pueda transmitir las fianzas y los documentos modificatorios que le soliciten ya sea en forma escrita como a través de medios electrónicos, ópticos o por cualquier tecnología válida, y no podrán objetar el uso de estos medios u oponerse a los mismos, según ambas partes hayan pactado.
3. El original de la póliza y sus documentos relacionados, tales como aumento o disminución de la cuantía de la fianza, las prórrogas de su vigencia o cualquiera otra modificación deberá (n) conservarlos el (los) beneficiario (s) y deberá presentarlos para el ejercicio de sus derechos ante la afianzadora y en su caso ante las autoridades competentes. La devolución de la póliza a la afianzadora es presunción legal de extinción de la fianza y de liberación de las obligaciones en ellas contraídas, salvo prueba en contrario. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
4. Los derechos y las obligaciones derivadas de esta fianza se refutan actos de comercio para todos los que en ella intervengan, sea como beneficiario (s), fiado (s), solicitante (s), contrafiador (es), obligado (s) solidario (s) o coobligado (s) solidario (s) a favor de la afianzadora, con excepción de la garantía hipotecaria que por la fianza hayan otorgado, y estarán regidos por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y en lo que no provea por la legislación mercantil y a falta de disposición expresa, el Código Civil Federal. Serán aplicables a las fianzas que otorguen las instituciones de fianzas, las disposiciones establecidas en dichos ordenamientos mientras no se opongan a lo dispuesto por esta Ley. Artículos 32 y 183 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
5. El texto de la póliza no debe de ser contradictorio con las limitaciones que en la misma se establezcan.
6. La fianza contenida en esta póliza es nula si garantiza el pago de títulos de crédito o préstamos en dinero, salvo que expresamente se haya otorgado para garantizar operaciones de crédito en los términos y con las estipulaciones contenidas en el Título 19, Capitulo 19.1. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por los artículos 36 y 182 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

   "**19.1.6.** En ningún caso podrán expedirse fianzas de crédito, si no se comprueba ante la Institución que se cuenta con pólizas de seguros sobre los bienes materia del contrato que origine la expedición de la fianza de crédito respectiva, expedidas a favor de la Institución.

   Cuando el fiado sea persona física deberá contar, adicionalmente, con un seguro de vida a favor de la Institución, que cubra cuando menos el saldo insoluto del crédito.

   No se requerirá contar con el seguro de vida a que se refiere el párrafo anterior, cuando el fiado tenga 65 años de edad o más, y éste otorgue garantías suficientes que apoyen la recuperación.

   19.1.7. En el caso de que los fiados ya cuenten con los seguros a que se refiere la Disposición 19.1.6, deberán obtener de la Institución de Seguros respectiva el endoso preferente a favor de la Institución que otorgue la fianza.

   19.1.8. Las Instituciones deberán autorizar el pago de las sumas aseguradas convenidas en los contratos de seguro a que hacen referencia las Disposiciones 19.1.6 y 19.1.7, según corresponda, a favor del fiado o sus beneficiarios, siempre y cuando no exista incumplimiento de éste respecto a las obligaciones afianzadas, y sin que se incumpla lo previsto en este Capítulo."
7. La afianzadora está excluida de los beneficios de orden y de excusión a los que se refieren los Arts. 2814 y 2815 del C.C.F. La fianza no se extinguirá aun cuando el acreedor no requiera judicialmente al (los) deudor (es) fiado (s) el cumplimiento de la obligación afianzada o dejare de promover sin causa justificada en el juicio promovido en su contra. Artículo 178 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
8. La obligación de la afianzadora contraída en esta póliza se extinguirá si el (los) acreedor (es) beneficiario (s) concede (n) al (los) fiado (s) prórroga o espera sin consentimiento por escrito de la afianzadora. Artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
9. La novación de la obligación principal afianzada extinguirá la fianza si la afianzadora no da su consentimiento previo y por escrito para esa novación y para garantizar con la misma fianza la obligación novatoria. Art. 2220 del C.C.F.
10. La quita o pago parcial de la obligación principal afianzada reduce la fianza en la misma proporción y la extingue si por esa causa dicha obligación principal fiada queda sujeta a nuevos gravámenes y condiciones. Art. 2847 del C.C.F.
11. Cuando la Institución de fianzas se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de su obligación por caducidad, si el beneficiario no presenta la reclamación de la fianza dentro del plazo que se haya estipulado en la póliza o, en su defecto, dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a la expiración de la vigencia de la fianza.

    Si la afianzadora se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de sus obligaciones por caducidad, cuando el beneficiario no presente la reclamación de la fianza dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a partir de la fecha en que la obligación garantizada se vuelva exigible, por incumplimiento del fiado. Presentada la reclamación a la Institución de fianzas dentro del plazo que corresponda conforme a los párrafos anteriores habrá nacido su derecho para hacer efectiva la póliza, el cual quedará sujeto a la prescripción. La Institución de fianzas se liberará por prescripción cuando transcurra el plazo legal para que prescriba la obligación garantizada o el de tres años, lo que resulte menor. Tratándose de reclamaciones o requerimientos de pago por fianzas otorgadas a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios, el plazo a que se refiere este párrafo será de tres años. Cualquier requerimiento escrito de pago hecho por el beneficiario a la Institución de fianzas o, en su caso, la presentación de la reclamación de la fianza, interrumpe la prescripción salvo que resulte improcedente. La sola presentación de la reclamación a la Institución de fianzas interrumpirá la prescripción. Artículos 174, 175 y 279, fracción IV, de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
12. Cuando el beneficiario sea un particular, a su elección, podrá reclamar su pago, conforme a los procedimientos establecidos en los artículos 279 y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros. Toda reclamación de fianza deberá contener: a) Fecha de la reclamación; b) Número de póliza de fianza relacionado con la reclamación recibida; c) Fecha de expedición de la fianza; d) Monto de la fianza; e) Nombre o denominación del fiado; f) Nombre o denominación del beneficiario y, en su caso, el de su representante legal acreditado; g) Domicilio del beneficiario para oír y recibir notificaciones; h) Descripción de la obligación garantizada; i) Referencia del contrato fuente (fechas, número de contrato, etc.); j) Descripción del incumplimiento de la obligación garantizada que motiva la presentación de la reclamación, acompañando la documentación que sirva como soporte para comprobar lo declarado, y k) Importe originalmente reclamado como suerte principal. "La reclamación de la fianza deberá de presentarse en primer lugar y directamente ante la afianzadora". Art. 279 de la L.I.S.F., y disposiciones contenidas en el Título 4. Capítulo 4.2. inciso 4.2.8. fracción VIII de la Circular Única de Seguros y de Fianzas (C.U.S.F.) en vigor.

    Cuando el beneficiario no esté conforme con la resolución que le hubiere comunicado la afianzadora, podrá acudir a la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (CONDUSEF), en sus oficinas Centrales o en la delegación regional que se encuentre más próxima al domicilio del reclamante en los términos de los artículos 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros.

    La afianzadora dispondrá de un plazo de 30 días naturales, contados desde que la reclamación haya quedado integrada, para efectuar su pago o, en su caso, para comunicar por escrito al beneficiario las razones, causas o motivos de su improcedencia. Artículo 279, fracción I, párrafo cuarto de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

    Si a juicio de la afianzadora procede parcialmente la reclamación, podrá hacer el pago de lo que reconozca dentro del plazo legal correspondiente y el beneficiario estará obligado a recibirlo, sin perjuicio de que haga valer sus derechos por la diferencia, conforme a los artículos 279, fracciones II y III, y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
13. Si la fianza garantiza obligaciones fiscales federales a cargo de terceros su procedimiento de cobro estará regido por el Art. 143 del Código Fiscal de la Federación y por el Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
14. Si la fianza es a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios su procedimiento de cobro se hará conforme al Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
15. La afianzadora podrá constituirse en parte y gozará de todos los derechos inherentes a ese carácter en los negocios de cualquiera índole y en los procesos, juicios u otros procedimientos judiciales en los cuales haya otorgado esta fianza en todo lo que se relacione a las responsabilidades que de esta derive, así como en los procesos que se sigan al fiado por las responsabilidades, que haya garantizado. A petición de parte, la afianzadora será llamada a dicho proceso o juicio para que esté a sus resultas. Art. 287 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
16. En los casos de quiebra, concurso o liquidación de los deudores por primas de la fianza o de su reintegración de lo que hubiere pagado por dicha fianza la afianzadora estará en la misma posición y con los mismos privilegios que tienen las instituciones de crédito por los créditos derivados de sus operaciones directas.
17. Cuando la fianza sea a favor de la Hacienda Pública, ya sea de la Federación, Distrito Federal, de los Estados o de los Municipios y se le reclamare, la afianzadora tendrá derecho a examinar los libros y cuentas donde aparezca la responsabilidad imputada al (a los) fiado (s).
18. Las oficinas y las autoridades dependientes de los Poderes de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios están obligados a proporcionar a la afianzadora los datos que les soliciten relativos a antecedentes personales y económicos de quienes le hayan solicitado la fianza y de informarle sobre la situación del asunto, sea judicial, administrativa o de otra naturaleza, para el que se haya otorgado, y de acordar, dentro de los 30 días naturales de recibidas, las solicitudes de cancelación de la Fianza. En caso de que las autoridades no resuelvan estas solicitudes dentro del plazo mencionado, se entenderán canceladas las fianzas en cuestión para todos los efectos legales. Art. 293 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
19. La afianzadora se considera de acreditada solvencia por las fianzas que expida. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
20. Las autoridades Federales o Locales están obligadas a admitir las fianzas de las instituciones autorizadas por el gobierno federal para expedirlas; aceptar su solvencia económica sin calificarla, ni la constitución de depósito, ni otorgamiento de fianza, ni comprobación de que sea propietaria de inmuebles, ni de su existencia jurídica. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
21. Ninguna autoridad podrá fijar mayor importe a las fianzas que otorguen las instituciones de fianza autorizadas por el gobierno federal que el que se señalen para depósitos en dinero u otras formas de garantía. Art. 18 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
22. El pago hecho por una Institución de fianzas en virtud de una póliza la subroga por ministerio de ley, en todos los derechos, acciones y privilegios que a favor del acreedor se deriven de la naturaleza de la obligación garantizada. La Institución podrá liberarse total o parcialmente de sus obligaciones, si por causas imputables al (a los) beneficiario (s) de la póliza de fianzas, es impedido o le resulta imposible la subrogación. Art. 177 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, y 2830, 2845 del C.C.F.

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

"EL FIADO", EL (LOS) OBLIGADO (S) SOLIDARIO (S) manifiestan que para efectos de la expedición de fianzas en moneda extranjera, aceptan la obligatoriedad de lo establecido en el Título 19, Capitulo 19.2. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por el artículo 173 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

"**I.** Que las obligaciones de pago que deriven de dichas contrataciones se solventarán en los términos de la Ley Monetaria de los Estados Unidos Mexicanos, sin perjuicio de que la parte que corresponda a entidades o agentes extranjeros se realice en moneda extranjera;

II. Que el pago de las reclamaciones que realicen las Instituciones en el extranjero, se efectuará por conducto de instituciones de crédito mexicanas o filiales de éstas, en la moneda que se haya establecido en la póliza, y

III. Que para conocer y resolver de las controversias derivadas de las fianzas a que se refiere este Capítulo, serán competentes las autoridades mexicanas, en los términos de la L.I.S.F., de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros y demás disposiciones legales aplicables, sin perjuicio de que en los casos de fianzas en que el cumplimiento de la obligación garantizada surta sus efectos fuera del territorio nacional, se pacte la ampliación de las normas correspondientes."

Para la interpretación y cumplimiento de las obligaciones derivadas de esta póliza de fianza, Fianzas Atlas, S.A. y el (los) beneficiario (s) se someten a las disposiciones de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas del 27 de marzo de 2013, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 4 de abril del mismo año, así como a la Circular Única de Seguros y Fianzas publicada en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014.

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	3,264,516.70
Moneda	MXN

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. antes FIANZAS ATLAS, S.A. R.F.C. FAT840425QD6

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 14 de enero de 2026

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal por conducto de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en los Términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta la suma de:

$ 3,264,516.70 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS DIECISEIS PESOS 70/100 M.N.)

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Paseo de los Tamarindos, Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques de las Lomas, C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Fiado: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

MODIFICATORIOS.

DECIMA. - 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.

DECIMA PRIMERA. -RECLAMACIÓN
"LA BENEFICIARIA" PODRÁ PRESENTAR LA RECLAMACIÓN A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 279 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN CUALQUIER OFICINA, O SUCURSAL DE LA INSTITUCIÓN Y ANTE CUALQUIER APODERADO O REPRESENTANTE DE LA MISMA.

DECIMA 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.

DECIMA TERCERA. - ENTREGA DE FIANZAS.
LA "AFIANZADORA" 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.###FIN DE TEXTO###

[redacted]

Firma Digital:

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. SE SUJETA A LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.
ESTE DOCUMENTO NO ES VALIDO SI PRESENTA TACHADURAS O ENMENDADURAS.
MIEMBRO DE LA ASOCIACION MEXICANA DE INSTITUCIONES DE GARANTIAS.
Esta fianza se puede validar en el telefono 5591775400, ext 6430, 6413, 6428 o en www.amig.org.mx y www.fianzasatlas.com.mx

AUT. NUM 06-367-II-1.3/083 30 DE LA CNSF DE FECHA 11 DE JULIO DEL 2007

ESTE DOCUMENTO ES UNA IMPRESIÓN DE UNA FIANZA ELECTRÓNICA

LINEA DE VALIDACION [redacted]

[redacted]

Gerardo Sánchez Barrio
Director General

Director Técnico

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: NOMBRES, CODIGOS/SELLOS FIRMAS, CADENAS DIGITALES, QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 113 FRACCIÓN I DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PUBLICA. D.O.F 20 mayo-2025

Normas Regulatorias

1. Los términos de esta póliza deben ser claros y precisos, en los que consten con exactitud la cuantía de la fianza, el nombre completo del (de los) beneficiario (s) y el del (de los) fiado (s); la obligación principal afianzada y la de la afianzadora con sus propias estipulaciones. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas (L.I.S.F.).
2. De conformidad con lo previsto en el artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, LA AFIANZADORA podrá pactar el uso de equipos, medios electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología y, como consecuencia, el uso de los medios de identificación en sustitución de la firma autógrafa, producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, tendrán el mismo valor probatorio, por tal motivo "EL FIADO", EL OBLIGADO SOLIDARIO y EL SOLICITANTE manifiestan expresamente su consentimiento para que LA AFIANZADORA pueda transmitir las fianzas y los documentos modificatorios que le soliciten ya sea en forma escrita como a través de medios electrónicos, ópticos o por cualquier tecnología válida, y no podrán objetar el uso de estos medios u oponerse a los mismos, según ambas partes hayan pactado.
3. El original de la póliza y sus documentos relacionados, tales como aumento o disminución de la cuantía de la fianza, las prórrogas de su vigencia o cualquiera otra modificación deberá (n) conservarlos el (los) beneficiario (s) y deberá presentarlos para el ejercicio de sus derechos ante la afianzadora y en su caso ante las autoridades competentes. La devolución de la póliza a la afianzadora es presunción legal de extinción de la fianza y de liberación de las obligaciones en ellas contraídas, salvo prueba en contrario. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
4. Los derechos y las obligaciones derivadas de esta fianza se refutan actos de comercio para todos los que en ella intervengan, sea como beneficiario (s), fiado (s), solicitante (s), contrafiador (es), obligado (s) solidario (s) o coobligado (s) solidario (s) a favor de la afianzadora, con excepción de la garantía hipotecaria que por la fianza hayan otorgado, y estarán regidos por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y en lo que no provea por la legislación mercantil y a falta de disposición expresa, el Código Civil Federal. Serán aplicables a las fianzas que otorguen las instituciones de fianzas, las disposiciones establecidas en dichos ordenamientos mientras no se opongan a lo dispuesto por esta Ley. Artículos 32 y 183 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
5. El texto de la póliza no debe de ser contradictorio con las limitaciones que en la misma se establezcan.
6. La fianza contenida en esta póliza es nula si garantiza el pago de títulos de crédito o préstamos en dinero, salvo que expresamente se haya otorgado para garantizar operaciones de crédito en los términos y con las estipulaciones contenidas en el Título 19, Capitulo 19.1. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por los artículos 36 y 182 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

   "**19.1.6.** En ningún caso podrán expedirse fianzas de crédito, si no se comprueba ante la Institución que se cuenta con pólizas de seguros sobre los bienes materia del contrato que origine la expedición de la fianza de crédito respectiva, expedidas a favor de la Institución.

   Cuando el fiado sea persona física deberá contar, adicionalmente, con un seguro de vida a favor de la Institución, que cubra cuando menos el saldo insoluto del crédito.

   No se requerirá contar con el seguro de vida a que se refiere el párrafo anterior, cuando el fiado tenga 65 años de edad o más, y éste otorgue garantías suficientes que apoyen la recuperación.

   19.1.7. En el caso de que los fiados ya cuenten con los seguros a que se refiere la Disposición 19.1.6, deberán obtener de la Institución de Seguros respectiva el endoso preferente a favor de la Institución que otorgue la fianza.

   19.1.8. Las Instituciones deberán autorizar el pago de las sumas aseguradas convenidas en los contratos de seguro a que hacen referencia las Disposiciones 19.1.6 y 19.1.7, según corresponda, a favor del fiado o sus beneficiarios, siempre y cuando no exista incumplimiento de éste respecto a las obligaciones afianzadas, y sin que se incumpla lo previsto en este Capítulo."
7. La afianzadora está excluida de los beneficios de orden y de excusión a los que se refieren los Arts. 2814 y 2815 del C.C.F. La fianza no se extinguirá aun cuando el acreedor no requiera judicialmente al (los) deudor (es) fiado (s) el cumplimiento de la obligación afianzada o dejare de promover sin causa justificada en el juicio promovido en su contra. Artículo 178 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
8. La obligación de la afianzadora contraída en esta póliza se extinguirá si el (los) acreedor (es) beneficiario (s) concede (n) al (los) fiado (s) prórroga o espera sin consentimiento por escrito de la afianzadora. Artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
9. La novación de la obligación principal afianzada extinguirá la fianza si la afianzadora no da su consentimiento previo y por escrito para esa novación y para garantizar con la misma fianza la obligación novatoria. Art. 2220 del C.C.F.
10. La quita o pago parcial de la obligación principal afianzada reduce la fianza en la misma proporción y la extingue si por esa causa dicha obligación principal fiada queda sujeta a nuevos gravámenes y condiciones. Art. 2847 del C.C.F.
11. Cuando la Institución de fianzas se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de su obligación por caducidad, si el beneficiario no presenta la reclamación de la fianza dentro del plazo que se haya estipulado en la póliza o, en su defecto, dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a la expiración de la vigencia de la fianza.

    Si la afianzadora se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de sus obligaciones por caducidad, cuando el beneficiario no presente la reclamación de la fianza dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a partir de la fecha en que la obligación garantizada se vuelva exigible, por incumplimiento del fiado. Presentada la reclamación a la Institución de fianzas dentro del plazo que corresponda conforme a los párrafos anteriores habrá nacido su derecho para hacer efectiva la póliza, el cual quedará sujeto a la prescripción. La Institución de fianzas se liberará por prescripción cuando transcurra el plazo legal para que prescriba la obligación garantizada o el de tres años, lo que resulte menor. Tratándose de reclamaciones o requerimientos de pago por fianzas otorgadas a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios, el plazo a que se refiere este párrafo será de tres años. Cualquier requerimiento escrito de pago hecho por el beneficiario a la Institución de fianzas o, en su caso, la presentación de la reclamación de la fianza, interrumpe la prescripción salvo que resulte improcedente. La sola presentación de la reclamación a la Institución de fianzas interrumpirá la prescripción. Artículos 174, 175 y 279, fracción IV, de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
12. Cuando el beneficiario sea un particular, a su elección, podrá reclamar su pago, conforme a los procedimientos establecidos en los artículos 279 y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros. Toda reclamación de fianza deberá contener: a) Fecha de la reclamación; b) Número de póliza de fianza relacionado con la reclamación recibida; c) Fecha de expedición de la fianza; d) Monto de la fianza; e) Nombre o denominación del fiado; f) Nombre o denominación del beneficiario y, en su caso, el de su representante legal acreditado; g) Domicilio del beneficiario para oír y recibir notificaciones; h) Descripción de la obligación garantizada; i) Referencia del contrato fuente (fechas, número de contrato, etc.); j) Descripción del incumplimiento de la obligación garantizada que motiva la presentación de la reclamación, acompañando la documentación que sirva como soporte para comprobar lo declarado, y k) Importe originalmente reclamado como suerte principal. "La reclamación de la fianza deberá de presentarse en primer lugar y directamente ante la afianzadora". Art. 279 de la L.I.S.F., y disposiciones contenidas en el Título 4. Capítulo 4.2. inciso 4.2.8. fracción VIII de la Circular Única de Seguros y de Fianzas (C.U.S.F.) en vigor.

    Cuando el beneficiario no esté conforme con la resolución que le hubiere comunicado la afianzadora, podrá acudir a la Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (CONDUSEF), en sus oficinas Centrales o en la delegación regional que se encuentre más próxima al domicilio del reclamante en los términos de los artículos 50 Bis y 68 de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros.

    La afianzadora dispondrá de un plazo de 30 días naturales, contados desde que la reclamación haya quedado integrada, para efectuar su pago o, en su caso, para comunicar por escrito al beneficiario las razones, causas o motivos de su improcedencia. Artículo 279, fracción I, párrafo cuarto de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

    Si a juicio de la afianzadora procede parcialmente la reclamación, podrá hacer el pago de lo que reconozca dentro del plazo legal correspondiente y el beneficiario estará obligado a recibirlo, sin perjuicio de que haga valer sus derechos por la diferencia, conforme a los artículos 279, fracciones II y III, y 280 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
13. Si la fianza garantiza obligaciones fiscales federales a cargo de terceros su procedimiento de cobro estará regido por el Art. 143 del Código Fiscal de la Federación y por el Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
14. Si la fianza es a favor de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios su procedimiento de cobro se hará conforme al Art. 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
15. La afianzadora podrá constituirse en parte y gozará de todos los derechos inherentes a ese carácter en los negocios de cualquiera índole y en los procesos, juicios u otros procedimientos judiciales en los cuales haya otorgado esta fianza en todo lo que se relacione a las responsabilidades que de esta derive, así como en los procesos que se sigan al fiado por las responsabilidades, que haya garantizado. A petición de parte, la afianzadora será llamada a dicho proceso o juicio para que esté a sus resultas. Art. 287 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
16. En los casos de quiebra, concurso o liquidación de los deudores por primas de la fianza o de su reintegración de lo que hubiere pagado por dicha fianza la afianzadora estará en la misma posición y con los mismos privilegios que tienen las instituciones de crédito por los créditos derivados de sus operaciones directas.
17. Cuando la fianza sea a favor de la Hacienda Pública, ya sea de la Federación, Distrito Federal, de los Estados o de los Municipios y se le reclamare, la afianzadora tendrá derecho a examinar los libros y cuentas donde aparezca la responsabilidad imputada al (a los) fiado (s).
18. Las oficinas y las autoridades dependientes de los Poderes de la Federación, del Distrito Federal, de los Estados y de los Municipios están obligados a proporcionar a la afianzadora los datos que les soliciten relativos a antecedentes personales y económicos de quienes le hayan solicitado la fianza y de informarle sobre la situación del asunto, sea judicial, administrativa o de otra naturaleza, para el que se haya otorgado, y de acordar, dentro de los 30 días naturales de recibidas, las solicitudes de cancelación de la Fianza. En caso de que las autoridades no resuelvan estas solicitudes dentro del plazo mencionado, se entenderán canceladas las fianzas en cuestión para todos los efectos legales. Art. 293 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
19. La afianzadora se considera de acreditada solvencia por las fianzas que expida. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
20. Las autoridades Federales o Locales están obligadas a admitir las fianzas de las instituciones autorizadas por el gobierno federal para expedirlas; aceptar su solvencia económica sin calificarla, ni la constitución de depósito, ni otorgamiento de fianza, ni comprobación de que sea propietaria de inmuebles, ni de su existencia jurídica. Artículos 15 y 16 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
21. Ninguna autoridad podrá fijar mayor importe a las fianzas que otorguen las instituciones de fianza autorizadas por el gobierno federal que el que se señalen para depósitos en dinero u otras formas de garantía. Art. 18 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
22. El pago hecho por una Institución de fianzas en virtud de una póliza la subroga por ministerio de ley, en todos los derechos, acciones y privilegios que a favor del acreedor se deriven de la naturaleza de la obligación garantizada. La Institución podrá liberarse total o parcialmente de sus obligaciones, si por causas imputables al (a los) beneficiario (s) de la póliza de fianzas, es impedido o le resulta imposible la subrogación. Art. 177 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, y 2830, 2845 del C.C.F.

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

"EL FIADO", EL (LOS) OBLIGADO (S) SOLIDARIO (S) manifiestan que para efectos de la expedición de fianzas en moneda extranjera, aceptan la obligatoriedad de lo establecido en el Título 19, Capitulo 19.2. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por el artículo 173 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

"**I.** Que las obligaciones de pago que deriven de dichas contrataciones se solventarán en los términos de la Ley Monetaria de los Estados Unidos Mexicanos, sin perjuicio de que la parte que corresponda a entidades o agentes extranjeros se realice en moneda extranjera;

II. Que el pago de las reclamaciones que realicen las Instituciones en el extranjero, se efectuará por conducto de instituciones de crédito mexicanas o filiales de éstas, en la moneda que se haya establecido en la póliza, y

III. Que para conocer y resolver de las controversias derivadas de las fianzas a que se refiere este Capítulo, serán competentes las autoridades mexicanas, en los términos de la L.I.S.F., de la Ley de Protección y Defensa al Usuario de Servicios Financieros y demás disposiciones legales aplicables, sin perjuicio de que en los casos de fianzas en que el cumplimiento de la obligación garantizada surta sus efectos fuera del territorio nacional, se pacte la ampliación de las normas correspondientes."

Para la interpretación y cumplimiento de las obligaciones derivadas de esta póliza de fianza, Fianzas Atlas, S.A. y el (los) beneficiario (s) se someten a las disposiciones de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas del 27 de marzo de 2013, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 4 de abril del mismo año, así como a la Circular Única de Seguros y Fianzas publicada en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014.