



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

**ACTA DE NOTIFICACION DE FALLO**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA

NO. LA-50-CYR-0500CYR041-N-14-2024

OBJETO DE LA LICITACIÓN: **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA**

En la Ciudad de Tlaxcala, siendo las 11:00 horas del día 30 de enero de 2024, en la sala de juntas de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. s/n San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110; se reunieron los servidores públicos y demás personas cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente acta, con objeto de llevar a cabo el **Acto de Notificación de Fallo** de la convocatoria de licitación indicada al rubro, de conformidad con el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (en adelante, la Ley), así como lo previsto en el numeral 11 de la convocatoria.

Con fundamento en el numeral 5.3.8 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del IMSS, este acto fue presidido por el **Dr. Óscar Rolando Ávila Galván**, en su carácter de Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada del Instituto Mexicano del Seguro Social en Tlaxcala; servidor público designado por la Convocante.

De conformidad con los artículos, 36, 36 Bis fracción II y 37 de la Ley, se hace constar que la evaluación técnica fue entregada el 29 de enero de 2024 en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento y efectuada por la Lic. Xochitl Juárez Guzmán, Coordinadora de Nutrición y Dietética Delegacional, persona servidora pública designada como representante del Área Técnica para este procedimiento; así como la evaluación legal realizada el 26 de enero de 2024 por el Jefe del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, Lic. Ángel Hebert Mejorado Torres.

Atendiendo a lo anterior, el Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, Dr. Óscar Rolando Ávila Galván, en apego al numeral 5.3.8 inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, dictamina el fallo y hace saber a los presentes el resultado legal, técnico y económico, mediante el dictamen de evaluación siguiente:

Libramiento Poniente Av. Instituto Politécnico Nacional 5/N San Diego Metepec, Tlaxcala C.P. 90110  
Teléfono (246) 46 80492 www.imss.gob.mx



FO-CON 13  
Página 11

2024  
Felipe Carrillo  
PUERTO

8



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

**EVALUACIÓN TÉCNICA Y EVALUACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA**

Licitante	Resultado
JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS	CUMPLE

NOTA: Se hace constar que se consultó la Plataforma "Directorio de Proveedores y Contratistas Sancionados" de la Secretaría de la Función Pública y el listado de proveedores impedidos por el Instituto Mexicano del Seguro Social difundido a través de Compranet, sin incidencias para el licitante referido.

**LICITANTE ADJUDICADO**

Después de revisar y analizar detalladamente la propuesta que participó en la Licitación Pública Nacional no. **LA-50-CYR-050CYR041-N-14-2024**, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 37 Fracciones II y IV de la Ley de la materia, se considera solvente y conveniente para los intereses del Instituto ya que cumplió con los requisitos solicitados en la convocatoria, declarándose como proveedor adjudicado al licitante:

**JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS**

Nota: Los precios unitarios que se relacionan a continuación, **no incluyen I.V.A.**

GRUPO	N.º	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE CUROP	CLAVE CATAL OGO	G P O	G E N	E S P	D I F	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	IEPS (POR CENT A/E)	PRECIO UNITARIO
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	1	SUBGRUPO 101 CERDO	CHULETA CERDO 150 G	22104- 0071	4801010 10000	4 8 0	1 0 1	0 0 0	0 0 0	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	KLOGR AMO	0	\$206.50

Felipe Carrillo  
PUERTO

834



			<p>LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANDEL EN BOLSAS DE POLETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO. ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES. CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR. EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG. CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF. NOMBRE GENERICO. NOMBRE DE LA VARIEDAD. CONTENIDO EN KILOGRAMOS. GRAMAJE POR RACION. CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA. LOTE. FECHA DE CADUCIDAD. LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL. LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA. CARECE DE TEJIDO OSEO. CONTIENE POCa GRASA INTRAMUSCULAR. DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO. QUE GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN. EN LOMOS REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO Y MANIPULACION. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA. OLOR SUAVE.</p>	KILOGRAMO	0	\$206.50
2	LOMO DE CERDO 120 G	22104-0071 4801010 20000	4 8 0 1 0 1 0 0 0	KILOGRAMO	0	\$206.50
3	PIERNA CERDO TROZO 120 G	22104-0071 4801010 30100	4 8 0 1 0 1 0 3 0	KILOGRAMO	0	\$206.50
4	PIERNA DE CERDO MOLIDA	22104-0071 4801010 30200	4 8 0 1 0 1 0 3 0	KILOGRAMO	0	\$206.50

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.

PIERNA DE CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 5 G. A GRANDEL EN BOLSAS DE POLETILENO 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, ESTRIBADO 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.

PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G ± 5 G. A GRANDEL POR KILGRAMO EN BOLSAS DE POLETILENO 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 EXTRANAS 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.



Felipe Carrillo  
PUERTO

2018



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

5	<p>JAMON CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 25 G PAQ 500 G</p>	<p>22104-0354</p>	<p>4801030 10001</p>	<p>4 8 0 0 1 0</p>	<p>0 0 0 0 1</p>	<p>JAMON CERDO EXTRAFI 18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 25 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, CONSERVENSE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DE CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILLAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL, EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO, TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, DEBERA ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TIPICO ESTABLE, CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO, LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ, NO CONTENDRA ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.</p>	<p>PAQUETE</p>	<p>0</p>	<p>\$156.50</p>
6	<p>JAMON CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 250 G</p>	<p>22104-0354</p>	<p>4801030 10100</p>	<p>4 8 0 0 1 0</p>	<p>0 0 0 0 1</p>	<p>JAMON CERDO EXTRAFI 18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILLAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL, EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO, TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, DEBERA ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TIPICO ESTABLE, CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO, LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ, NO CONTENDRA ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.</p>	<p>PAQUETE</p>	<p>0</p>	<p>\$73.50</p>
7	<p>JAMON CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 1000 G</p>	<p>22104-0354</p>	<p>4801030 10102</p>	<p>4 8 0 0 1 0</p>	<p>0 0 0 0 2</p>	<p>JAMON CERDO EXTRAFI 18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE 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</p>	<p>PAQUETE</p>	<p>0</p>	<p>\$236.00</p>

103  
EMBUTIDOS

Felipe Carrillo  
PUERTO

B W



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

8	JAMON CERDO EXTRAFL 16 PORC PROT REB 30 G PAQ. 250 G	22104-0354	480103 020100	4 8 0 0	1 3 0 0	0 2 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	PAQUE TE 0 \$69.00
9	JAMON CERDO EXTRAFL 16 PORC PROT REB 30 G PAQ. 500 G	22104-0354	4801030 20101	4 8 0 0	1 0 3 1	0 2 0 1	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	PAQUE TE 0 \$124.00

EMBUJITO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO. DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTE RE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO. DEBERA ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. RIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE. EL COLOR DEBE SER ROSA, TIPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ, NO CONTENDRA ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.

JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT, HOSPITAL Y GUARDERIA, REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 250 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 EMBUJITO, CURADO Y COCIDO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON CARNE DE LAS PERNAS TRASERAS DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTE RE LA CANTIDAD DE 16PORCEN DE PROTEINA TOTAL LIBRE DE GRASA (PLG) Y 6 PORCEN DE GRASA MAXIMO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO. EL COLOR DEBE SER ROSADO CARACTERISTICO, OLOR Y SABOR AGRADABLE, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, DE CONSISTENCIA FIRME, COMPACTA Y ASPECTO TERSO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A "JAMON".

JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT, HOSPITAL Y GUARDERIA, REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EMBUJITO, CURADO Y COCIDO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON CARNE DE LAS PERNAS TRASERAS DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTE RE LA CANTIDAD DE 16PORCEN DE PROTEINA TOTAL LIBRE DE GRASA (PLG) Y 6 PORCEN DE GRASA MAXIMO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO. EL COLOR DEBE SER ROSADO CARACTERISTICO, OLOR Y SABOR AGRADABLE, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, DE CONSISTENCIA FIRME, COMPACTA Y ASPECTO TERSO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A "JAMON".

Libramiento Poniente Av. Instituto Politecnico Nacional S/N San Diego Matepec, Tlaxcala C.P. 90110  
Telefono (246) 46 80492 www.imss.gob.mx



Página 15  
2024  
Felipe Carrillo  
PUERTO

34 8



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	0	JAMON CERDO EXTRAFI 16 PORC PROT REB 30 G PAQ. 1000 G	22104-0354	480103020102	4 8 0 0	1 0 2 0	0 0 2 2	<p>JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO, INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON CARNE DE LAS PIERNAS TRASEROS DEL CERDO, DECLARADOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD RESPONSABLE; DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILLAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 16PORCEN DE PROTEINA TOTAL LIBRE DE GRASA (PLG) Y 6 PORCEN DE GRASA MAXIMO, TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, EL COLOR DEBE SER ROSADO CARACTERISTICO OLORES Y SABOR AGRADABLE, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, DE CONSISTENCIA FIRME, COMPACTA Y ASPECTO TERSO, LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A "JAMON".</p> <p>JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G ± 3 G, EN PAQUETES DE 250 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 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 ADENAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORRATO 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 RADIATIVAS, 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, FECLA NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI, NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS &lt; 10 UFC/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX, LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX. (DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL), NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX, CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM), ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG, AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM), AGENTUADORES 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</p>
1	1	JAMON DE PAVO REB 30 G PAQ. 250 G	22104-0354	480103030003	4 8 0 0	1 0 3 0	0 0 3 3	<p>PAQUETE</p> <p>\$64.50</p>

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 w



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

									DE RETENCIÓN DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P205) MAX. FOSFATOS DE SODIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P205) MAX.			
									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, CONSERVARSE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MISOLO 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.			
1	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	22104-0354	480103030004	4	8	0	0	0		PAQUE TE	0	\$117.30
2	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	22104-0354	480103030004	4	8	0	0	0	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, CONSERVARSE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MISOLO 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.			
1	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	22104-0354	480103030005	4	8	0	1	0		PAQUE TE	0	\$229.00
3	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	22104-0354	480103030005	4	8	0	1	0		PAQUE TE	0	\$229.00

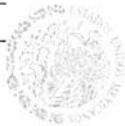
Felipe Carrillo



PUERTO

TRAYECTORIA

Handwritten notes and signatures in blue ink.



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G. PAQ. 250 G	22104-0354	480103030200	4	1	0	0	0		JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G. PAQ. 250 G GEMPAACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLETILENO. 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	PAQUETE	0	\$74.50		
4	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	22104-0354	480103030201	4	1	0	0	0		JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPAACADAS 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	PAQUETE	0	\$165.00		

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

8  
\$165.00



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

		<p>ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMALIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORADA EN FORMA ESPECIAL. DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER FECULAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA, ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA, SAL, AZUCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIATIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO.</p>			
1	<p>SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 500 G</p>	<p>22104-0354 4801030 4 8 0 1 0 0 0 0 1</p>	<p>PAQUETE</p>	<p>0</p>	<p>\$152.50</p>

SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G. EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES. QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMALIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, 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 SPORCEN 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

Felipe Carrillo  
PUERTO

Handwritten signature and initials.



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

	106		22104-	4801060	4	1	0	0														
	PESCADOS	ATUN EN ACEITE LATA	0027	10100	8	0	1	0														
1		SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G PAQ. 1000 G	22104-0354	480103070001	4	8	0	1	0	0	0											
8		SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G PAQ. 500 G	22104-0354	480103070000	4	8	0	1	0	0	0											

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

8  
M



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

	140 G			0	6	0	1														
2	ATUN EN ACETE LATA 1880 G	22104-0027	480106010103	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	ATUN EN AGUA LATA 140 G	22104-0027	480106010200	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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 OSCURO 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 ELAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE MADRO 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.

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 ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO. QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIBADO 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

LATA 0 \$33.90

LATA 0 \$310.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

01



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

								<p>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(9) 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 PEQUENOS 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 OSCURO 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 COMUNA DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.</p> <p>ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA. DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTANO Y CAPAS DE BARNIZ. TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO. QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIBADO 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. OLORES CARACTERISTICOS 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 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(9) 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</p>	LATA	0	\$310.00
2	ATUN EN AGUA LATA	22104-0027	4801060	8 0 0	1 1 0	0 0 3					
3	1880 G		10203	0 6 6							

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 ul



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

				<p>G/KG EXPRESADO COMO P205 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 PEQUENOS 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 OSCURO 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.</p> <p>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 GRAN EL 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, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE, ES UN PESCADO DE 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 INVERTERBOS 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 VERTIBRAL, 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 VERTIBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE, CONGELADO - SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION, EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA, LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA, BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAX, MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.</p>	<p>KILOGR AMO</p>	<p>0</p>	<p>\$292.00</p>
<p>2 4</p>	<p>MERO FILETE RAC. 120 G</p>	<p>22104- 0224</p> <p>4801060 70100</p>	<p>4 8</p> <p>1 0</p> <p>7 0</p> <p>0 0</p>		<p>KILOGR AMO</p>	<p>0</p>	<p>\$292.00</p>

Libramiento Poniente Av. Instituto Politecnico Nacional S/N San Diego Metepac, Tlaxcala C.P. 90110  
Telefono (246) 46 80492 www.imss.gob.mx



2024  
Felipe Carrillo  
PUERTO

Página 15

Handwritten marks and signatures at the bottom of the page.



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2	PECHUGA DE POLLO	22104-0236	480107030000	4 8 0 0	1 0 0 0	PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMO CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA. NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO. PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL, SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO. DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRANAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA, COLIFORMES TOTALES 100 COLU/G MAX, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.	KILOGRAMO	0	\$219.00
2	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC. 90 G	22104-0236	480107030100	4 8 0 0	1 0 0 0	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 SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL. PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO. DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	0	\$219.00
2	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTECK RAC. 90 G	22104-0236	480107030200	4 8 0 0	1 0 0 0	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTECK. 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 OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO. DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	0	\$219.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

Handwritten signature and initials.



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jeftura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2	8	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	22104-0236	4801070 40000	4 8 0	1 0 7	0 0 0	0 0 0	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 NORMALIDAD VIGENTE. LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO 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 HUSO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA. DE COLOR BLANCO AMARILLENTO. MAS OSCURA QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDERA A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL. DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES. MATERIAS EXTRANAS. RESIDUOS QUIMICOS. ANTIBIOTICOS. HORMONAS. COLORANTES. MICROORGANISMOS PATOGENOS. CONSERVADORES. ABLANDADORES O AROMATIZANTES. MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COLU/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARIL 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.	KILOGR AMO	0	\$139.50
2	9	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	22104-0131	4801080 20000	4 8 0	1 0 8	0 0 0	0 0 0	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 NORMALIDAD VIGENTE.	KILOGR AMO	0	\$315.00
3	0	108 RES CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	22104-0131	4801080 30000	4 8 0	1 0 8	0 0 0	0 0 0	CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE. CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA. CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR. PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG. TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA. NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF). NOMBRE GENERICO. NOMBRE DE LA VARIEDAD. CONTENIDO EN KILOGRAMOS. GRAMAJE POR RACION. CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA. LOTE. FECHA DE CADUCIDAD. LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMALIDAD VIGENTE.	KILOGR AMO	0	\$305.25
3	1	FALDA DE RES	22104-0131	4801080 60000	4 8 0	1 0 8	0 0 0	0 0 0	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.	KILOGR AMO	0	\$305.25

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
201



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	22104- 0131	4801080 70000	4 8 0	1 0 8	0 0 0	0 0 0	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 NORMALIDAD VIGENTE. 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 PELLICULA 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 NORMALIDAD VIGENTE.				
3	PULPA DE RES MOLIDA	22104- 0131	4801080 70100	4 8 0	1 0 8	0 0 0	7 0 1	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 NORMALIDAD VIGENTE. 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 NORMALIDAD 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. SEGUNDA 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 OLORES Y SABOR CARACTERISTICO. CON UN TIEMPO MAXIMO DE 15 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 OSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA. PH DE 6 A 8. MESOFILICOS AEROBIOS MAX. 100.000 COL/GR. SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE. COLIFORMES METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG. ERTROMICINA 0.03 MG/KG. FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG. NEOMICINA 0.2 MG/KG. NOVIOBICINA 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)				
3	SUBGRUPO ENTERO FRES PZA 55 G	22104- 0131	4801090 10000	4 8 0	1 0 9	0 0 0		KILOGR AMO	0	\$69.50		

8 3/4

Felipe Carrillo  
PUERTO



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

			ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLOFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05; HEPTACOLORO 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.	
3 5	ALBUMINA DESHIDRATA DA CAJA 500 G	22104- 0131 4801090 20000 4 8 1 2 0 0 9 0 0 0 0 0	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. CONSERVARSE EL PRODUCTO EN LUGAR SECO Y LIBRE DE POLVO. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA ALBUMINA O CLARA QUE REPRESENTA EL 64PORCEN DE LA PARTE LIQUIDA DEL HUEVO FRESCO. QUE HA SIDO SEPARADA DE LA YEMA, PASTEURIZADA, SECADA EN BANDAS DE ESPUMA O POR LIOFILIZACION. EN FORMA DE HOJUELAS. GRANULOS O POLVO MOLIDO. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES SIGUIENTES MESOFILICOS AEROBIOS 25,000 UFC/G MAX. AUSENCIA DE SALMONELLA EN 25 G; COLIFORMES TOTALES 10 UFC/G MAX.; STAPHYLOCOCCUS AUREUS <10 UFC/G MAX. HUMEDAD 8PORCEN MAX.	PAQUE TE 0 \$470.00
3 6	LECHE DESCREMADA EN POLVO 360 G	22104- 0179 4802010 10000 4 8 2 0 0 1 0 0 0	LECHE DESCREMADA EN POLVO HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO. BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. LATA DE 360 G ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACION DE CUANDO MENOS EL 96PORCEN DEL AGUA PROPIA DE LA LECHE DESCREMADA SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 34 PORCEN MM/GRASA BUTIRICA MINIMO 1.5PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 93.5PORCEN; CON ADICION DE 4000 UI DE VITAMINA A Y 400 UI DE VITAMINA D. HUMEDAD MAXIMA 4PORCEN; ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA MAYOR DEL 0.17PORCEN; INDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO EXCEDERA A 1.75 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO. 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY MILK INSTITUTE INC. O SU EQUIVALENTE AEROBICOS: 10,000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES 10 NMP/G ESCHERICHIA COLI NEGATIVO; STAPHYLOCOCCUS AUREUS NEGATIVO; SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25G; COMERCIALMENTE ESTERIL. SIN CONTAMINANTES Y GERMINES PATOGENOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR UNIFORME BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO; OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE, CONTENIDO DE GRASA. EN ESTA LECHE DEBE VENIR LA LEYENDA NO POSEE EL MISMO VALOR NUTRITIVO QUE LA LECHE ENTERA. DEBE INDICAR EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR LITRO, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NUMERO DE LOTE. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMETICO. CON UNA VIDA MEDIA DE 30 DIAS. ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SE REALICE SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA O POTABLE). PARA GARANTIZAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL. CORROBORAR SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGENEA). SABOR Y OLORES.	LATA 0 \$125.00
GRUPO 2 LECHE Y DERIVAD OS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	LECHE DESC. ULTRAPASTE URIZADA 250 ML 22104- 0179 4802010 10100 4 8 2 0 0 1 0 0 1	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO. BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRAPAK 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 (MM); GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L. MAXIMO 50	PAQUE TE 0 \$15.90

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
101



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>G/L: SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL. (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", "REFRIGERARSE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL</p>	PAQUETE	0	\$42.00
3	LECHE DESC. ULTRAPASTE URIZADA 1000 ML	22104-0179	480201010101	4 8 0 0 1	2 0 0 0 1	<p>LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO. BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRABRK 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 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. (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", "REFRIGERARSE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL</p>	PAQUETE	0	\$42.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 00



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	22104-0179	480201020000	4802010	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	LECHE ENTERA EN POLVO 340 G	22104-0179	480201030000	4802010	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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.

LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA, ENVASE TETRA BRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PRODUCTO DE LA LECHE MODIFICADO POR HIDROLISIS ENZIMATICA PARCIAL, QUE SEPARA LA LACTOSA EN SUS MONOSACARIDOS COMPONENTES GLUCOSA Y GALACTOSA, CON UN MAXIMO DE 20PORCEN DE LACTOSA RESIDUAL, SU CONTENIDO NUTRIMENTAL CORRESPONDE A LA LECHE ENTERA, CON EXCEPCION DE LA LACTOSA, SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO TEMPERATURA NECESARIA PARA PROPORCIONAR ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L, CASEINA MINIMO 21 G/L, RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA (G/L) 30 MIN, LACTOSA MAXIMO 10 G/L, GLUCOSA MINIMO 16 G/L, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L, DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 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 CROSCOPICO ENTRE -0.510°C (-0.530°H) Y -0.538°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.

LECHE ENTERA EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA COMO RESERVA DE LECHE EN CASO DE EMERGENCIA EN HOSPITALES, LATA DE 340G ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD, ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACION CUANDO MENOS DEL 98PORCEN DEL AGUA PROPIA DE LA LECHE ENTERA, SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACION, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 27PORCEN, GRASA BUTIRICA MINIMA 26 PORCEN, LACTOSA 37PORCEN, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMA 69 PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 4PORCEN; ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA MAYOR AL 0.17PORCEN, EL INDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
M



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

4 1	LECHE ENTERA EVAPORADA O CONCENTRADA A ULTR. 500 ML	22104- 0179	4802010 30101	4 8 0 0	2 0 0 1	0 0 0 1	0 0 0 1	0 0 0 1	0 0 0 1	0 0 0 1	0 0 0 1	PAQUE TE	\$41.25
4 2	LECHE ENTERA ULTRAPASTE URIZADA 1000 ML	22104- 0179	4802010 30300	4 8 0 0	2 0 0 1	0 0 0 3	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	PAQUE TE	\$42.00

SERA SUPERIOR AL 0.5 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO. 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY MILK INSTITUTE INC. O SU EQUIVALENTE MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES 10 NMP/G, ESCHERICHIA COLINEGATIVO; STAPHYLOCOCCUS AUREUS NEGATIVO; SALMONELLA SPNEGATIVO EN 25/G; COMERCIALMENTE ESTERIL, SIN CONTAMINANTES Y GERMINES PATOGENOS; CARACTERISTICAS SENSORIALESOLOR UNIFORME BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS; EXENTA DE PARTICULAS; SABOR AGRADABLE NO RANCO; DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS; CARACTERISTICAS SENSORIALES; ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE; CONTENIDO EN GRASA Y PROTEINA EN G/L, NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE; DEBE TENER BUENA SOLUBILIDAD; EMPAQUE EN BUENAS CONDICIONES Y PERFECTAMENTE CERRADO; ENVASADA AL ALTO VACIO PUEDE CONSERVARSE DE 2 A 3 AÑOS EN BOTE CERRADO; SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE SU VIDA MEDIA ES DE 30 DIAS Y REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMETICO; ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SEA SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA), YA QUE PUEDEN VARIAR DE UNA MARCA A OTRA; CORROBORANDO SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGENEA) Y SABOR; PARA EVITAR LA FORMACION DE GRUMOS; PRIMERO AGREGAR EL AGUA Y LUEGO LA LECHE

LECHE ENTERA EVAPORADA O CONCENTRADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK DE 500 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA ELIMINACION PARCIAL DEL AGUA DE LA LECHE HASTA OBTENER 50PORCEN DE CONCENTRACION DE SOLIDOS DE LA LECHE Y GRASA. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y BACTERIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE EXPRESADAS EN SOLIDOS NO GRASOS MINIMO 34 GRAMOS POR LITRO; GRASA BUTIRICA MINIMO 7.5PORCEN; ADICION DE VITAMINA A MINIMO 4 000 U.I. Y 400 U.I. DE VITAMINA D POR LITRO; SOLIDOS TOTALES PROVENIENTES DE LA LECHE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES; ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE; CONTENIDO NUTRIMENTAL, NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE; REQUIERE SU RECONSTITUCION AGREGANDO 50PORCEN DE AGUA HERVIDA; SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO (15°C), SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 1 AÑO, CON EL AVANCE DEL TIEMPO SE MODIFICA UN POCO EL VALOR BIOLOGICO DE SUS PROTEINAS; SE PIERDE EL 80PORCEN DE CIANOCOBALAMINA; 60PORCEN DE VITAMINA C Y EL 40 PORCEN DE PRIDOXINA; UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS

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 RETINOUL (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 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

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Jefatura de Servicios Administrativos

					<p>MATERIA EXTRAÑA. LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTÍCULAS EXTRANAS, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS (SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. INCLUIR NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACIÓN", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASÍ COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO. ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACIÓN 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 DÍAS A PARTIR DE SU PRODUCCIÓN. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DÍAS.</p>		
4	<p>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA UR1 1000 ML</p>	<p>22104-0179</p>	<p>480201050000</p>	<p>4 8 0 0 2 1</p>	<p>LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO. BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA. 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 ESTANDARIZACIÓN, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTÍRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACIÓN VIGENTE. ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROPIAS DE LA LECHE MÍNIMO 30 G/L. CASEÍNA MÍNIMO 21 G/L, RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70 POR CIENTO (MM), GRASA BUTÍRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MÍNIMO 43 G/L, MÁXIMO 50 G/L. SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MÍNIMO 83 G/L, MÁXIMO 89 GRAMOS POR LITRO. DENSIDAD A 15 ° C MÍNIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) MÍNIMO 1.3 MÁXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCÓPICO ENTRE -0.510 ° C (-0.530 ° H) Y -0.536 ° C (-0.560 ° H). DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACIÓN, Y ENTRE 5 A 7.5 MCG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L), LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATÓGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULÍNICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFÍLICOS, AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFÍLICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LÍMITES MÁXIMOS 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 DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. INCLUIR NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVASE EN LUGAR FRESCO Y SECO". NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE. "REFRIGERARSE DESPUÉS DE ABRIRSE". EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASÍ COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO. ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTÍCULAS EXTRANAS, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS (SIN RANCIEDAD). SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DÍAS A PARTIR DE SU PRODUCCIÓN. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DÍAS.</p>	<p>PAQUETE</p>	<p>0 \$42.00</p>
4	<p>QUESO PANELA 200 G</p>	<p>22100243</p>	<p>480202010100</p>	<p>4 8 0 0 2 1</p>	<p>QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERÍA ADQUISICIÓN CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 200 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACIÓN DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES. ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO. A PARTIR DE LA COAGULACIÓN DE</p>	<p>PAQUETE</p>	<p>0 \$57.00</p>

Felipe Carrillo

PUERTO



u1



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>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 FECALIS 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 SENALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVENSE 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 ESTRUCTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECLAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD 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.</p>		
4	QUESO PANELA 400 G	2210024	4802020 10101	4 8 0 2	2 0 0 1	<p>QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 400 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 PENSADO 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 FECALIS 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 SENALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVENSE 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 ESTRUCTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECLAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE</p>	PAQUETE	0 \$118.00
5								

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 ml



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

			<p>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.</p>	
4	<p>QUESO PANELA 1000 G</p>	<p>2210024 3 4802020 10102</p>	<p>4 2 8 0 0 2 0 1 0 0 2</p>	<p>PAQUE TE 0 \$268.00</p>
4 7	<p>QUESO PANELA 3000 G</p>	<p>2210024 3 4802020 10103</p>	<p>4 2 8 0 0 2 0 1 0 0 3</p>	<p>PAQUE TE 0 \$769.00</p>

QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA PAQUETE DE 3000 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 CUARO. 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 EXTRANAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SENALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVENSE 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,

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
W



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

			<p>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 OLORES FUERTES O FETIDOS. 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.</p>
4	<p>QUESO OAXACA 500 G</p>	<p>22104-0243</p> <p>480202010200</p> <p>4 8 0 2 0 1 0 0 0 0</p>	<p>PAQUETE 0 \$119.00</p>
4	<p>REQUESON SIN SAL 500 G</p>	<p>22104-0243</p> <p>480202010300</p> <p>4 8 0 2 0 0 0 0 0 0</p>	<p>PAQUETE 0 \$69.00</p>

QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 58PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES: TEXTURA ELASTICA, FIBROSA Y HOMOGENA; FORMA DE REDONDA O ESFERICA IRREGULAR, COLOR BLANCO MARFIL O CREMA, OLORES LACTEOS, 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 DEBE SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVENSE 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 OLORES FUERTES O FETIDOS. 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.

REQUESON SIN SAL HOSPITAL VERIFICAR EMPRESA, MARCA Y EMPAQUE QUE GARANTIGEN 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 UFC/G; ARSENICO 0.2 MG/KG; PLOMO 0.5 MG/KG; ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES 5100 UFC/G; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

			<p>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, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE ELABORACION, FECHA DE CADUCIDAD Y LAS LEYENDAS CONSERVENSE 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 ESTRICIA 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 SUSSTANCIAS 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.</p>	
5	<p>QUESO AMERICANO REB 20 G. 180 G</p>	<p>22104-0243 480202020200</p>	<p>4 2 0 8 0 0 0 2 0</p>	<p>PAQUETE 0 \$22.00</p>
5	<p>QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G</p>	<p>22104-0243 480202020203</p>	<p>4 2 0 8 0 0 0 2 3</p>	<p>PAQUETE 0 \$159.85</p>

QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G. ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO. EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLENDA 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 SEMBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA. FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG. CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES. SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS: 16 - 22PORCEN. GRASA 24PORCEN. HUMEDAD MAX. 48PORCEN. LACTOSA 5PORCEN. SAL 1.5 - 2.5PORCEN. ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G. STAPHYLOCOCCUS AUREUS: 100 UFC/G. HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G. SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 GRAMOS. LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA. COLOR AMARILLO A NARANJA. OLOR SUAVE. LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS. SABOR SUAVE. LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVENSE 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 ESTRICIA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
M



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

5	QUESO ANEJO 500 G	22104-0243	480202020400	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	QUESO ANEJO 500 G	22104-0243	480202020400	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	QUESO COTTIA 1000 G	22104-0243	480202020500	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA REBANABLE. MADURADA Y PRENSADA. FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG. CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES. SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS: 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 - 2.5PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS: 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA. COLOR AMARILLO A NARANJA. OLORES SUAVES, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS. SABOR SUAVE. LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDIZ 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 CONSERVASE 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 OLORES FUERTES O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRUCTURA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.

QUESO ANEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENGERADO) 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 CUJALO 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 OLORES 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 OLORES FUERTES O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS. ALMACENADO CON ESTRUCTURA 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 QUESO COTTIA HOSPITAL DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENGERADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTTIA, MICHOACAN, MADURADO Y PRENSADO. OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES. COAGULADO POR CUJALO 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

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
111



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

									<p>DE 11 KG A 30 KG. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEMAS MIN 28PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALIS 50 NMPI/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 OLORES 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 AGRO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLORES FUERTES 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.</p>			
5	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS 300 G	22104-0243	480202020700	480202020801	4	2	0	0				
4					8	0	2	0				
5	QUESO MANCHEGO 500 G	22104-0243			4	2	0	0				
5					8	0	2	0				
5					0	0	1	1				

QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS HOSPITAL Y GUARDERIA EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA, DE 300G, EN ENVASE PLASTICO, CON SELLO DE GARANTIA, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD, ES EL QUESO BLANDO, SUAVE, EN GRUMOS, OBTENIDO DE LA LECHE PASTEURIZADA DESCREMADA O DE LECHE EN POLVO DESCREMADA DE VACA, CON CULTIVOS LACTICOS EN LA LECHE, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN UNA CANTIDAD DE 0.02 COMO MAXIMO, CUAJADO EN CONDICIONES DEFINIDAS DE TIEMPO Y TEMPERATURA, DESUERADO EN FORMA MECANICA, SALADO CON SALMUERA DIRECTO A LA MASA, NO ES Prensado, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS GRASA BUTIRICA MAXIMO 1PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 80PORCEN, PROTEMAS DE 10 A 12 PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN, PH MINIMO 4.5- MAXIMO 5; ESCHERICHIA COLI MAX 100 UFC/G.; STAPHYLOCOCCUS AUREUS UFC/G. MAXIMO 100. SALMONELLA NEGATIVO; HONGOS UFC/G. MAXIMO 500. LEVADURA UFC/G. MAXIMO 500. CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENE COLOR BLANCO, GRANULOS BLANDOS DE CUAJADA, SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SENALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVASE EN REFRIGERACION, EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLORES FUERTES O FETIDO, POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS, NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD, ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.

QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD, ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Y LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DEL CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
W



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

			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 FECALIS 50 NMP/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS. LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVASE 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 AGRO 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 FECLULAS 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.	
5	QUESO MANCHEGGO 1000 G	22104-0243 4802020 20802 4 8 0 2 2 0 0 2	QUESO MANCHEGGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENGERADO) 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 FECALIS 50 NMP/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS. LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVASE 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 AGRO 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 FECLULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.	PAQUETE 0 \$296.00
5 7	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 1000 ML	22104-0276 4802020 30001 4 8 0 2 2 0 0 1	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL. SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS), DE 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 LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO. SOMETIDA A UN PROCESO	PIEZA 0 \$69.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
UM



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETAL ES	5 9	SUBGRUPO 301 FRUTAS	CAÑA	22104- 0055	4803010 10000	4 8 0 0	3 0 0 1	0 0 0 0	DE PASTERURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION. MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SENALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. PROTEINAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN. DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN. PH DE 4.20 A 4.50. NO TENDRA CONSERVADORES. HUMEDAD 87PORCEN. SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN. BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC /G. ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G. HONGOS 10 UFC/G. LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G. SALMONELLA SPP. : LIBRE DE CUERPOS EXTRANOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS : CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS. REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA. COLOR BLANCO UNIFORME. OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA. SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA. PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION. LOTE DE FABRICACION. FECHA DE CADUCIDAD. MARCA. CONTENIDO NETO. DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLORES FUERTES O FETIDOS. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.	PIEZA	0	\$69.00
	5 8		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 ML	22104- 0179	4802020 30101	4 8 0 0	2 0 0 2	0 3 0 1	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 SENALADOS. 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 EXTRANOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS. CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS. REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA. COLOR BLANCO UNIFORME. OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA. SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA. PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. MARCA. CONTENIDO NETO. DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLORES FUERTES O FETIDOS. 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.			

Felipe Carrillo  
PUERTO  
MEMBRADO DEL GOBIERNO  
ESTADAL DE TLAXCALA

8  
24



6	0	CIRUELA ROJA	22104-0093	480301050200	4	3	0	5	0	0	0	0	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	KILOGR AMO	0	\$90.00
6	1	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	22104-0093	480301050300	4	3	0	5	0	0	0	0	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO. SOLO PARA USO EXCEPCIONAL A GRAN EL. PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL. EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA. ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA. COLOR GUNDA OSCURO. SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS. EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION. LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES. SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME. PERFECTAMENTE SANAS. LIMPIAS. QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA. SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE. DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPAKA O RESECA EN FORMA EXCESIVA. EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGR AMO	0	\$99.50
6	2	DURAZNO	22104-0114	480301060000	4	3	0	6	0	0	0	0	DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRAN EL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES. BLANCA, AMARILLA O ROSADA. DE FORMA REDONDA U OBLONGA. SEMI ACORAZONADA. DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO. PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA. LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE CON FACILIDAD. SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO. VERDE AMARILLENTO O AMARILLO VERDOSO. CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROJAS. LA PULPA ES AMARILLA ANARANJADA BLANCA O ROJA. ES CARNOSA, BLANDA, JUGOSA, AROMATICA. DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE. EL HUESO DURO CON SURCOS ES CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ADHIERE A LA PULPA EN TODOS SUS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS. LIMPIOS. SANOS. ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS. FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD. CONSISTENCIA FIRME. EXENTOS DE	KILOGR AMO	0	\$87.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
ms



**GOBIERNO DE MEXICO**



**ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA**  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Bienes y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

			<p>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</p>	
3	<p>GUAYABA 22104-0149 480301100000</p>	<p>4 3 1 8 0 0 0 1 0</p>	<p>1 0 0 0 0 0 0 0 0</p>	<p>\$44.00</p>
6	<p>JICAMA 22104-0166 480301100000</p>	<p>4 3 1 8 0 0 0 1 0</p>	<p>1 0 0 0 0 0 0 0 0</p>	<p>\$27.00</p>
6	<p>LIMÓN AGRIO 22104-0188 480301100000</p>	<p>4 3 1 8 0 0 0 1 0</p>	<p>1 0 0 0 0 0 0 0 0</p>	<p>\$37.00</p>

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 AGRIDUCE, 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.

JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAZZ 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 RAZZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON. EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ CADA RAZZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.

LIMON AGRIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO. CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILANTE 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 BRILANTE, 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

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

Handwritten marks and initials at the bottom of the page.



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

6	LIMÓN CON SEMILLA	22104-0188	480301130100	480301180000	30100011	130000	0000	EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	0	\$37.00
6	MANDARINA REYNA	22104-0196	480301160100	480301180000	60100011	130000	0000	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 GALIOS 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 UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GALIOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANA, FRESCA, LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	0	\$33.00
6	MANDARINA CRIOLLA	22104-0196	480301160300	480301180000	60300011	130000	0000	MANDARINA CRIOLLA 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 GALIOS 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 GALIOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GALIOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANA, FRESCA, LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	0	\$32.00
6	MANGO ATAULFO	22104-0197	480301170100	480301180000	70100011	130000	0000	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 ANACARDIACEAS. DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD. DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR. ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA. SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS. EL FRUTO MADURO ES AMARILLO EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OSCURAS (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 SOLDO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO.	KILOGRAMO	0	\$42.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

7	0	MANGO MANILA	22104-0197	480301170200	48030110	80100	0	1	0	0	0	0	0	0
7	1	MANGO PARAISO O PETACON	22104-0200	480301170300	48030110	80100	0	3	7	0	0	0	0	0
7	2	MANZANA RAYADA	22104-0200	480301180100	48030110	80100	0	3	8	0	0	0	0	0

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 OLORES CARACTERISTICOS 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.

MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD A GRANDEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. \*FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACARDIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA, SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OSCURAS (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.

MANGO PARAISO O PETACON HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD A GRANDEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. \*FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACARDIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA, SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OSCURAS (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.

MANZANA RALLADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. \*FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL, EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIENERA 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 OLORES CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD, COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE SUPERFICIE VARIEDADES MIXTAS, CASCARA COMO MINIMO EN UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
\$42.00



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

7	MANZANA RED DELICIOUS	22104- 0200 4803011 80200	4 8 0 0	3 0 0 1	1 8 0 0	KILOGR AMO	0 \$89.00
7	MANZANA STARKING	22104- 0203 4803011 80300	4 8 0 0	3 0 0 1	1 8 0 0	KILOGR AMO	0 \$79.00
7	MELÓN CHINO	22104- 0203 4803011 90100	4 8 0 0	3 0 0 1	1 9 0 0	KILOGR AMO	0 \$37.80

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.

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 POCO ALARGADO. UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS. EL FRUTO ES CARNOSO. TAXONOMICAMENTE ES SINGCARPIO 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 VAREIDAD 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 VAREIDAD. COLOR VAREIDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VAREIDADES MIXTAS, CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VAREIDAD. VAREIDADES 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.

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 SINGCARPIO 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 VAREIDAD 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 VAREIDAD. COLOR VAREIDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VAREIDADES MIXTAS, CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VAREIDAD. VAREIDADES 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.

MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*ES UN FRUTO SINGCARPIO Y CARNOSO DE TIPO PEONIDE. 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

Felipe Carrillo  
PUERTO

8/01/17



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

7	NARANJA AGRIA	22104- 0211	4803012 00100	4 8 0 0	3 0 0 1	2 0 0 1	0 0 0 0	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 AMARANJADO. 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 AMARANJADO. 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.	KILGR AMO	0	\$26.50
7	PAPAYA ROJA	22104- 0218	4803012 10200	4 8 0 0	3 0 0 1	2 1 0 0	0 0 0 0	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 AMARANJADO 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 OIOLOROSA 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.	KILGR AMO	0	\$37.00
7	PERA MANTEQUILLA	22104- 0200	4803012 20200	4 8 0 0	3 0 0 1	2 0 0 2	0 0 0 0	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.	KILGR AMO	0	\$74.00
7	PERON	22104- 0200	4803012 30000	4 8 0 0	3 0 0 1	2 0 0 0	0 0 0 0	PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G. + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA. CONSISTENCIA FIRME. SIMILAR A LA MANZANA. PERO LA CASCARA ES MENOS	KILGR AMO	0	\$66.50

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
M



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

8	0													
8	0	PIÑA	22104-0233	480301240000	4	3	2	0						
8	1	PLÁTANO DOMINICO	22104-0235	480301250100	4	3	2	0						
8	2	PLÁTANO MACHO	22104-0235	480301250200	4	3	2	0						

DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O USA. LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.

PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANTEL, 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 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.

PLÁTANO DOMINICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANTEL, 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 OSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE 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.

PLÁTANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANTEL, 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 OSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE 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

Felipe Carrillo



PUERTO

831



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

8	PLATANO TABASCO	22104-0235	480301250500	48	30	20	0	0	0	0	A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGR AMO	0	\$27.85
3														
8	SANDIA	22104-0253	480301260000	48	30	20	0	0	0	0	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 OSCURO, 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.	KILOGR AMO	0	\$27.80
4														
8	TEJOCOTE	22104-0262	480301270000	48	30	20	0	0	0	0	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 ROJO. 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.	KILOGR AMO	0	\$11.00
5														
8	TORONJA	22104-0265	480301280000	48	30	20	0	0	0	0	TORONJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR. LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO. EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (60PORCEN 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	KILOGR AMO	0	\$29.50
6														

Felipe Carrillo  
PUERTO RICO

6  
WH



Item	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
7	TUNA 22104-0269 4803012 90000	4 3 9 0 8 0 0 0 0 1 0 0		\$28.10
8	UVA SIN SEMILLA 22104-0270 4803013 00300	4 3 3 0 8 0 0 0 0 1 3 0		\$145.00
8	UVA PROCESADA DESHIDRATADA 22104-0270 4803013 00400	4 3 3 0 8 0 0 0 0 1 4 0		\$57.00

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.

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.

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 OSCURO. 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 PLAGAS SIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBajos (RAMOS DEBEN SER FUERTES. NO SECOS. NO QUERRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD NEGRAS O TINTAS. ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA). ROSA OSCURO. VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.

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. SAMAS. 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 PEDICELLOS (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

Felipe Carrillo  
PUERTO

8/11



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Adquisición de Bienes y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

9 0	VEGETALES	ACELGA	22104-0010	4803020 10000	4 8 0 0	3 0 2	0 1 0	0 0 0	ACALGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.), NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR, DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS, SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS, DE COLOR VERDE OSCURO Y BRILLANTE, PECIOLA 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, METEOROLOGICO, 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.
9 1	302 VEGETALES	AGUACATE HASS	22104-0012	4803020 20200	4 8 0 0	3 0 2	0 2 0	0 0 0	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 LENOZA, 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.

8 ✓  
W

Felipe Carrillo  
PUERTO



9	APIO	22104-0022	480302030000	480302080000	430020	0300	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000
3	BETABEL	22104-0034	480302040000	480302080000	430020	0300	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000
9	BROCOLI	22104-0035	480302050000	480302080000	430020	0300	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000	0000

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, LAMPINO, 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, METEOROLOGICO, 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 DANOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.

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 RAZ 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 COCCIDO, 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 DANOS 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.

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 SUETA 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 BROCOLI, 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

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 11



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

5	BROCOLI PROCESADO CONGELADO 1000 G	22104-0035	4803020 50100	4 8 0 2	0 5 0 0	0 0	KILGR AMO 0 \$68.00
9	CALABACITA ITALIANA	22104-0045	4803020 60200	4 8 0 2	0 6 0 0	0 0	KILGR AMO 0 \$27.50

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 CARACTERÍSTICO. SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRME, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICIÓN O PUDRICIÓN Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECÁNICO, METEOROLÓGICO, MICROBIOLÓGICO O GENÉTICO-FISIOLÓGICO. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMÁS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE PERMANENTE A -18° C. SIN FLUCTUACIONES. PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES USAR TÉCNICAS ADECUADAS PARA CONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.

BROCOLI PROCESADO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO 1000 G, EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLÁSTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACIÓN A -18° C. INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERÍSTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLORES PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIÁMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACIÓN DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZÓN LA YEMA ESTÁ CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTÁ COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TÓXICOS ESTÁ 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 CONGELACIÓN EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACIÓN MÁXIMA. SE PASA RÁPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACIÓN TÉRMICA 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 CARACTERÍSTICO. SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRME, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICIÓN O PUDRICIÓN Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECÁNICO, METEOROLÓGICO, ENTOMOLÓGICO, MICROBIOLÓGICO O GENÉTICO-FISIOLÓGICO. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMÁS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACIÓN EN CONGELACIÓN PERMANENTE A -18° C. SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES USAR TÉCNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.

CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. EN CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE. EL FRUTO ES UNA PEPOIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE. DE COLOR VERDE OSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE. SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIÁMETRO ECUATORIAL, YA QUE TIENE FORMA SEMIESFEROIDEAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE. EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIÁMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARINOSO Y BLANDO. EL ENDOCARPIO ES MÁS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTAS Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSE: DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL, DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (SPORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN SPORCEN DEL FRUTO, HERIDAS

Felipe Carrillo  
PUERTO

6  
w



				<p>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 DANOS 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 ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA. QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>		
9	CEBOLLA BLANCA	22104-0075	4803020 90100	<p>4 3 0 8 0 0 0 2 1</p> <p>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 TELLILLAS QUE ENVUELVEN Y CINEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN VARIAS VARIEDADES ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANA. FRESCA. LIMPIA. DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION. AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRIFICION. 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 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.</p>	KILOGR AMO	0 \$33.50
9	CEBOLLA MORADA	22104-0075	4803020 90300	<p>4 3 0 8 0 0 0 2 3</p> <p>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 TELLILLAS QUE ENVUELVEN Y CINEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN VARIAS VARIEDADES ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA. SANA. FRESCA. LIMPIA. DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION. AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRIFICION. 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</p>	KILOGR AMO	0 \$39.50

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

									EL CONSUMIDOR. PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRÍTICOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
9	CHAMPINÓN FRESCO	22104-0315	480302100000	480302100000	480302100000	480302100000	480302100000	480302100000	CHAMPINÓN FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TÉCNICAS DE HIGIENIZACIÓN EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. EN CAJAS DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA. PERTENECEN A LA DIVISIÓN 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 DÍAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICIÓN. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPINONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPINONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SÓLIDOS 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 PATÓGENOS. TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD. OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRANOS, 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 OSCURO 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 VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCIÓN Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMÁS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACIÓN 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 CONCENTRACIÓN DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACIÓN Y NÚMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMÉTICO. DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACIÓN Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACIÓN DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUCAN SUSTANCIAS TOXICAS.		
100	CHAMPINÓN ENVASADO REBANADO 380 G	22104-0315	480302100100	480302100100	480302100100	480302100100	480302100100	480302100100	CHAMPINÓN ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA. EL CONSUMO DE CHAMPINONES 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 DIVISIÓN 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 DÍAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICIÓN. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPINONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPINONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SÓLIDOS 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		

Felipe Carrillo  
PUERTO  
8  
34



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	0	2	CHICHARO LIMPIO	22104-0085	480302120100	4	8	0	2	1	0	0	0	CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. EN BOLSAS DE PLASTICO Y CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO. ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS. EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES. DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCION COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO. POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO. SIN CASCARA. VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDA LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA. TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPADURAS. DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN AREA SUPERIOR A LOS 2 CM² DE SUPERFICIE Y ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA. VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO. QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS.	KILOGRAMO	0	\$128.80
1	0	1	CHAYOTE SIN ESPINAS	22104-0083	480302110200	4	8	0	2	1	0	0	0	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 PROVEEDOR 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 ECATORIAL 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 PEPIITA ES APLANADA. USA Y FRECUENTE 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 YA LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	\$31.90

Felipe Carrillo  
PUERTO

84



1	0	3	CHICHARO CONGELADO PAQ. 1000 G	22104- 0085	4803021 20200	4 8 0	3 0 2	1 2 0	0 0 0	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.  CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL. SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA, MAS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE. A GRANEL. EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18° C SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS, SANOS, ENTEROS, LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA ANTES DE QUE ESTEN DEMASIADO MADUROS Y DESARROLLEN UNA TEXTURA HARINOSA Y UNA PIEL DURA, SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO, PERMITIENDO QUE ESTEN DISPONIBLES TODO EL AÑO GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES. USAR TECNICA ADECUADA PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR. EMPAQUES INTEGROS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION.	KILOGR AMO	0	\$98.50
1	0	4	CHILE HABANERO	22104- 0088	4803021 40600	4 8 0	3 0 2	1 4 0	0 0 0	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 REINFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 8 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO ES EL MAS CARNOSO DE TODOS, SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE. DE COLOR VERDE O AMARILLO. DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO, LARGO O GUERO, INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA. ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE 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 COMERCIO SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS, DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES, LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM². LA PRESENCIA DE HERIDAS, CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, DEFECTOS CRITICOS, LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS, PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.	KILOGR AMO	0	\$84.00



Handwritten marks and signatures at the bottom of the page.



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	0	6	CHILE LARGO O GUERO	22104-0088	480302140800	4800	0	2	8	1	0	0	CHILE LARGO O GUERO	22104-0088	480302140800	4800	0	2	8	1	0	0	CHILE LARGO O GUERO	22104-0088	480302140800	4800	0	2	8	1	0	0
<p>CHILE LARGO O GUERO 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, BRILANTE, 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 ANFRAC TUOSIDADES. LISA Y BRILANTE, DE COLOR VERDE, MUY PICANTE. CHILAÇA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO. DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD, MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE. ROJA O AMARILLA. ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSACINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS: DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM²; DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM²; PERO MENOR DE 2 CM²; LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HÉRIDAS 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.</p>																																
<p>CHILE LARGO O GUERO 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, BRILANTE, 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 ANFRAC TUOSIDADES. LISA Y BRILANTE, DE COLOR VERDE, MUY PICANTE. CHILAÇA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILANTE, 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</p>																																

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	0	7	CHILE POBLANO	22104- 0088	4803021 40900	4 8 0	3 0 2	1 4 0	0 0	LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIETADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO. LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO. AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO. ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO. SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO. ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE. LA CANTIDAD DE CAPSACINA 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 SENALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS. ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION MENOR DE 2 CM². LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA. NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.	CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANDEL. 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 REINFORMES. 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 ANFRACUOSIDADES. LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE. MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE. VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE. DE COLOR VERDE O AMARILLO. DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO. ALARGADO. DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIETADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO. LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO. ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO. SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO. ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE. ROJA O AMARILLA. ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSACINA 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 SENALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS. ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM². LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O	KILOGRAMO	0	\$36.50
---	---	---	------------------	----------------	------------------	-------------	-------------	-------------	--------	---	--	-----------	---	---------

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
UH



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

									EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM <sup>2</sup> O DESHIDRATACION. ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GREITAS. 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.			
1	CHILE SECO ANCHO	22104-0088	480302150100	4	3	1	5	0	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 REINFORMES. DURAS Y DE COLORACION BLANCO. AMARILLENITAS. 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 OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE. DE COLOR VERDE O AMARILLO. DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO. ALARGADO. DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO. LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO. ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO. SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE. DE COLOR VERDE HABITUALMENTE. ROJA O AMARILLA. ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSACINA 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 COMERCIO SENALAN 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 <sup>2</sup> . DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM <sup>2</sup> . PERO MENOR DE 2 CM <sup>2</sup> . LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM <sup>2</sup> O DESHIDRATACION. ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES. HERIDAS NO CICATRIZADAS O GREITAS. 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.			
0	CHILE SERRANO	22104-0088	480302141000	4	3	1	5	0	CHILE SERRANO 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 PROVEEDOR. 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 OSCURO. LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSACINA QUE CONTIENEN. AUN CUANDO			
9												

Felipe Carrillo  
PUERTO

841



**GOBIERNO DE MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
 Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

							<p>ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUM 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 OSCURO. LISA. BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA. SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUM 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 OSCURO. 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 OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR 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.</p>	KILOGRAMO	0	\$158.00
1	CHILE SECO DE ARBOL	22104-0088	4803021	4 8 0 2	1 5 0 0	<p>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 OSCURO. LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSICINA 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 ANNUM 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 OSCURO. LISA. BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA. SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUM 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 OSCURO. 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 OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR</p>	KILOGRAMO	0	\$158.00	

Felipe Carrillo  
 PUERTO

6  
 W



# GOBIERNO DE MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

									CAFE OSCURO, 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 GARANTIGEN 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.				
1	CHILE SECO	22104-	4803021	4	3	1	0			CHILE SECO CASABEL 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 OSCURO, LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA, 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 ANNUMUM 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 OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA, CASABEL CAPSICUM ANNUMUM L. VAR CERASIFORME (IRISH), FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CINCATRICES, GUAJILLO CAPSICUM ANNUMUM, 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 OSCURO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA, MORITA CAPSICUM SP, L. VAR ABBREVIA TUM, 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 OSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA, MULATO CAPSICUM ANNUMUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA, ES DE LOS MENOS PICANTES, PASILLA CAPSICUM ANNUMUM VAR LONGUM SENDT, EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO, DE SU COLOR CAFE OSCURO, 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.			
1	CASCABEL	22104-	50300	4	0	0	0			CHILE SECO CASABEL 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 OSCURO, LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA, 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 ANNUMUM 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 OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA, CASABEL CAPSICUM ANNUMUM L. VAR CERASIFORME (IRISH), FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CINCATRICES, GUAJILLO CAPSICUM ANNUMUM, 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 OSCURO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA, MORITA CAPSICUM SP, L. VAR ABBREVIA TUM, 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 OSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA, MULATO CAPSICUM ANNUMUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA, ES DE LOS MENOS PICANTES, PASILLA CAPSICUM ANNUMUM VAR LONGUM SENDT, EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO, DE SU COLOR CAFE OSCURO, 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.			
1	CHILE SECO	22104-	50400	4	3	1	0			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 OSCURO, LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA, 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 ANNUMUM 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			
2	CHIPOTLE			8	0	4	0						

Felipe Carrillo  
PUERTO

\$189.00

8  
um



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

					<p>CAFE ROJIZO OSCURO. LISA. BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUMUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA. SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO. LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUMUM L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES. UNA DE ELAS 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 OSCURO. 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 OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUMUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUMUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. 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 GRANDEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD. DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.</p>	KILOGRAMO	0	\$163.00
1	CHILE SECO	22104-0088	4803021	4	<p>CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANDEL. 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 OSCURO. LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSACINA 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 ANNUMUM 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 OSCURO. LISA. BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUMUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA. SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUMUM L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES. UNA DE ELAS 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 OSCURO. 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 OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUMUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUMUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. 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</p>	KILOGRAMO	0	\$163.00
1	CHILE SECO	22104-0088	4803021	4				
1	CHILE SECO	22104-0088	4803021	4				
3	CHILE SECO	22104-0088	4803021	4				

Felipe Carrillo  
PUERTO

6  
201



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

									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.				
1	CHILE SECO MORITA	22104-0088	480302150600	48	0	3	0	1	0	0	0	0	0
1	CHILE SECO MORITA	22104-0088	480302150600	48	0	3	0	1	0	0	0	0	0
4	CHILE SECO MORITA	22104-0088	480302150600	48	0	3	0	1	0	0	0	0	0
1	CHILE SECO PASILLA	22104-0088	480302150800	48	0	3	0	1	0	0	0	0	0
1	CHILE SECO PASILLA	22104-0088	480302150800	48	0	3	0	1	0	0	0	0	0
5	CHILE SECO PASILLA	22104-0088	480302150800	48	0	3	0	1	0	0	0	0	0

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.

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 ROJOZO OSCURO. LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAININA 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 ANNUM 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. ROJOZO OSCURO. LISA. BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA. SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 ROJOZO OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUM. L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIIDADES. UNA DE ELAS 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 OSCURO. 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 ROJOZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OSCURO. SUPERFICIE BRILLANTE. RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OSCURO. 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.

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 ROJOZO OSCURO. LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAININA 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 ANNUM 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. ROJOZO OSCURO. LISA. BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO. CASCARA MAS GRUESA. SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA. BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO. DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO.


Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 215 G	22104- 0088	4803021 60100	4 8 0 0	3 0 0 2	1 6 0 0 1	0 0 0 0	CHILE CHIPOTLE ADOBADO EN LATA CON CAPACIDAD DE 215 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 LEGENDA 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 PRODUCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	0	\$56.00
1	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 215 G	22104- 0088	4803021 60300	4 8 0 0	3 0 0 2	1 6 0 0 3	0 0 0	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 215 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 LEGENDA 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 PRODUCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	0	\$34.00
1	COL BLANCA	22104- 0098	4803021 70100	4 8 0 0	3 0 0 2	1 7 0 0	0 0	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 TAMANO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODegradABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS. HERBAGEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREVUESTAS, 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 FLAYONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS. CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	KILOGR AMO	0	\$24.00
1	COL MORADA	22104- 0098	4803021 70200	4 8 0 0	3 0 0 0	1 7 0 0	0	COL MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO	KILOGR AMO	0	\$24.00

**Felipe Carrillo**  
**PUERTO**

8  
1.11



			0	2	0	2			
9									
1	COLIFLOR FRESCA	22104-0099	480302180100	48	30	10			
2									
0									
1									
1	ELIOTE	22104-0115	480302190000	48	30	10			
1									
1									

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.

COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANTEL, 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 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.

ELIOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANTEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES, ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOSICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO: SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM², DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA, DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR, PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA

Felipe Carrillo  
PUERTO

634



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.													
1	ELOTE FRESCO ENTERO	22104-0115	480302200100	4	3	2	0	0	0	ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE. PERFORADOS 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 COMPARA 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.	KILGR AMO	0	\$33.00
2	ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO 1000 G	22104-0115	480302200200	4	3	2	0	0	0	ELOTE PROCESADO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL. SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA Y MAS ACCESIBLE EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G. A UNA TEMPERATURA DE -18° C SON LOS GRANOS DEL MAIZ (ZEA MAYS). FRESCOS. SANOS. ENTEROS. LIMPIOS. DESPRENDIDOS DE LA MAZORCA Y SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO QUE LES PERMITE ESTAR DISPONIBLES TODO EL AÑO GARANTIZANDO QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE. SIN FLUCTUACIONES. PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO. SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES. USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS.	KILGR AMO	0	\$87.00
1	ESPINACA FRESCA	22104-0120	480302210100	4	3	2	1	0	0	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 OSCURO. VIVAZ. LISA Y GRANDE. DE 25 A 40 CM DE LONGITUD. CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS. RAZ DE COLOR. OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS. LIMPIAS. SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNIA 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.	KILGR AMO	0	\$48.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

B  
131



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERÍSTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICIÓN O PUDRICIÓN 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 ÁREA 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 ÁREA 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 CRÍTICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MÁS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MÁS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MÁS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRÍTICOS NI MAYORES, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACIÓN PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TÉCNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR, UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR, SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR ÍNTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACIÓN.</p>			
1 2 5	ESPINACA PROCESADA PARA SOPA CREMA 88 G	22104-0120	480302210200	4 8 0 0 2 2	3 0 0 0 1 0	<p>ESPINACA PROCESADA CONGELADA HOSPITAL Y GUARDERÍA ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PESO (88 G) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIÉTFILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18° C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 2.5 A 4.0 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAÍZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TÍPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERÍSTICAS 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 COMERCIALIZACIÓN PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERÍSTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICIÓN O PUDRICIÓN 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 ÁREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACIÓN 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 ÁREA 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 CRÍTICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MÁS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MÁS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MÁS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRÍTICOS NI MAYORES, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACIÓN PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TÉCNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR, UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR, SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR ÍNTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACIÓN.</p>	KILOGRAMO	0	\$35.00

Telefono (246) 46 80497 www.imss.gob.mx

**ZUZU**  
Felipe Carrillo  
PUERTO  
MEMBRO DEL PERSONAL DE SERVICIOS DE SALUD Y BIENESTAR

804



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1 2 6	FLOR DE CALABAZA	22104-0150	4803022 20000	4 8 0 3 0 2	2 2 0 0 0 0	<p>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 SOLTARIAMENTE 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.</p>	KILOGR AMO	0	\$28.00
1 2 7	JITOMATE BOLA	22104-0263	4803022 40100	4 8 0 3 0 2	2 4 0 0 0 0	<p>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 BRILANTE, 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 EXTRANOS, 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 COMPPRA, 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.</p>	KILOGR AMO	0	\$44.00
1 2 8	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	22104-0263	4803022 40200	4 8 0 3 0 2	2 4 0 0 0 0	<p>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 BRILANTE, LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES, TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A</p>	KILOGR AMO	0	\$37.50

Felipe Carrillo  
PUERTO RICO

8  
134



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1 2 0	JITOMATE PROCESADO PURE 200 G	22104- 0181 4803022 40300	4 8 0	3 0 2	2 0 0	4 0 0	0 0 0	0 0 0	1 0 0							
1 3 0	JITOMATE PROCESADO PURE 800 G	22104- 0181 4803022 40301	4 8 0	3 0 2	2 0 0	4 0 0	0 0 0	1 0 0	0 0 0							

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. OLORES 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.

JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 200 G + 20 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 PERMITTEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO), DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION, DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD.

CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMogeneA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR), ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE. EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.

JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 800 G. ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS Duros Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE. SE PERMITTEN 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

Felipe Carrillo  
PUERTO

800



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Adquisición y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

							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 TAMANO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE. EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.					
1	LECHUGA OREJONA	22104-0181	480302250100	48	30	25	0	0	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 CALAS 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	KILOGRAMO	0	\$27.50
3												
1												
1	LECHUGA ROMANA	22104-0181	480302250200	48	30	25	0	0	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 CALAS 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	KILOGRAMO	0	\$23.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



					<p>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 OSCURO 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 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>	KILGR AWMO	0	\$23.00
1	LECHUGA ESCAROLA	22104- 0181	4803022 50300	4 3 2 8 0 0 0 2 3	<p>LECHUGA ESCAROLA 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 GRANUL, 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 OSCURO 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 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS</p>	KILGR AWMO	0	\$23.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
101



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	4803022 60100	4 8 0	3 0 2	2 6 0	0 0 0	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.		
1	MOLE POBLANO ROJO 250 G	4803022 60100	4 8 0	3 0 2	2 6 0	0 0 0	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO EN FRASCO DE 250 G + 20 DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES PEFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETereo. PH DE 6.5 MICROBIOLÓGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 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 ESTAFILOCOCCOS AUROS EN 1G (COAGULASA POSITIVA) CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENA, 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	FRASC 0	\$95.85
1	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	4803022 60101	4 8 0	3 0 2	2 6 0	0 0 1	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES PEFICACIONES 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 MICROBIOLÓGICAS 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 ESTAFILOCOCCOS AUROS EN 1G (COAGULASA POSITIVA) CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENA, 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	FRASC 0	\$95.50

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
01



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

TOTAL DEL ENVASE.						
1	NOPAL	22104-0208	480302280000	480302280000	0	\$27.50
3						
6						
1	PAPA BLANCA	22104-0217	480302290200	480302290200	0	\$33.95
3						
7						
1	PAPA CAMBRAY	22104-0217	480302290300	480302290300	0	\$31.00
3						
8						
1	PEPINO	22104-0366	480302300000	480302300000	0	\$26.50
3						
9						

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 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 MULTARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS. CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (GLADODIO) 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 (GLOOUIDOS).

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 BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA. TAMAÑO GRANDE. PULPA BLANCA O AMARILLO 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 AMARILLO. CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS. 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 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.

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 BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA. TAMAÑO GRANDE. PULPA BLANCA O AMARILLO. 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 AMARILLO. 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 ECATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETONOS. 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.

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 BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA PEPOINDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD. SU PESO APROXIMADO ES DE 80 G A 250 G. SU CASCARA ES VERDE

Felipe Carrillo  
PUERTO

Bm



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	PIMIENTO MORRON FRESCO	22104-0370	4803023 10000	4 8 0	3 0 2	3 1 0	0 0 0	<p>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 PECULIAR PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p> <p>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 PECIOLLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE. AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO. EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>	KILOGR AMO	0	\$79.00
1	1	4	1	4	4	3	2	<p>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 PROVEEDOR. 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.</p>	KILOGR AMO	0	\$31.00
1	4	1	4	4	4	3	2	<p>RABANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE. PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO. DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICAS PARA 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.</p>	KILOGR AMO	0	\$26.00
1	4	1	4	4	4	3	2	<p>TOMATE VERDE 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 PROVEEDOR. EL 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</p>	KILOGR AMO	0	\$38.50

Felipe Carrillo  
PUERTO

B  
IM



# GOBIERNO DE MÉXICO



## ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1																
4																
4																
6																
1	SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	GERMINADO DE ALFALFA	22104-0348	480303010100	4	8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	
4	SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	GERMINADO DE ALFALFA	22104-0348	480303010100	4	8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	
5	SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	GERMINADO DE ALFALFA	22104-0348	480303010100	4	8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	
4	SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	GERMINADO DE ALFALFA	22104-0348	480303010100	4	8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	
1	SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	GERMINADO DE ALFALFA	22104-0348	480303010100	4	8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	
4	SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	GERMINADO DE ALFALFA	22104-0348	480303010100	4	8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	
4	SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	GERMINADO DE ALFALFA	22104-0348	480303010100	4	8	0	3	0	0	0	0	0	0	0	

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 CALZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO. DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO. CON CIERTO TINTO MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LENOSAS. 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 AGENTUADA 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.

XOCONOSTLE HOSPITAL A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA. DE TAMAÑO ADECUADO EL FRUTO ES DE MENOR TAMAÑO QUE LA TUNA. LIBRE DE ESPINAS. SU CASCARA ES GRUESA Y MAS BIEN BLANDA. DE COLOR AMARILLO Y ROSA. LA PULPA ES CARNOSA DE COLOR AMARILLO O ROSADO QUE SE OSCURECE HASTA LLEGAR A SOLTERINO. LAS SEMILLAS SE AGRUPAN EN EL CENTRO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO. SANO, FRESCO. LIMPIO. DE CONSISTENCIA FIRME. 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.

ZANAHOPIA 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 CARACTERISTICO 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 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.

Felipe Carrillo  
PUERTO

831



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

Grupo 4 CEREALES														
1	402 ARROZ PULIDO 1000 G	ARROZ PULIDO 1000 G	22104-0023	4804020	4804020	20000	0	0	0	0	0	0		
4														
5														
0														
	1 401 AMARANTO	DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G	22104-0349	4804010	4804010	40000	0	0	0	0	0	0		
1														
4														
7														

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, OLORES 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.

GERMINADO DE SOYA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRAN EL PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO, DE TAMAÑO ADECUADO SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFAFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFAFA 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, OLORES 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.

AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA 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.

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.

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 ORIZA SATIVA, SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMIN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUTE EL SALVADO, EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NAÇARADO, 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 PORCENTAJE 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 OLORES ENRANCAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DANADOS, 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

*Felipe Carrillo*  
**PUERTO**  
MEMBRADO DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS  
DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

8  
M



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

				<p>QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.</p>		
1 5 1	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	22104- 0077 4804020 30000	4 8 0 2 0 3 0 0	<p>CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L. Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS, EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA DE FACIL ALMACENAMIENTO. TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS O HARINAS LA COMPRESION, MEZCLA COCCION, CIZALLAMIENTO, 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 ABRUVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRIANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.</p>	PIEZA 0	\$85.00
1 5 2	HARINA DE ARROZ 250 G	22104- 0151 4804020 40001	4 8 0 2 0 4 0 0	<p>HARINA DE ARROZ HOSPITAL Y GUARDERIA. ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPEL O CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUESTO DE 250 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 PRECOCCIDA QUE REQUIERE COCCION 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS, INHIBIDOS MICROBIANOS, MATERIAS</p>	PIEZA 0	\$39.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

										EXTRANAS NI RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS 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 CARACTERÍSTICO O MATERIAS EXTRANAS. 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.			
1 5 3	AVENA LAMINADA HOJUELAS 1000 G	22104- 0028	4804030 20000	4 8 0	4 0 3	0 0 0	0 0 0	0 0 0	PIEZA	0	\$64.50		
1 5 4	403 AVENA  CEREAL DE AVENA PRECOCCIDO LATA 270 G	22104- 0028	4804030 40000	4 8 0	4 0 3	0 0 0	0 0 0	0 0 0	PIEZA	0	\$66.00		
1 5 5	SUBGRUPO 405 MAIZ  MAIZ CACAHUAZIN TLE 1000 G	22104- 0154	4804050 10000	4 8 0	4 0 5	0 1 0	0 0 0	0 0 0	PIEZA	0	\$39.00		

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 CARACTERÍSTICO O MATERIAS EXTRANAS. 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.

CEREAL DE AVENA PRECOCCIDO 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 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. 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 REFERENCIAL, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11, 3.15, 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABBREVIATURAS.

MAIZ CACAHUAZIN TLE HOSPITAL Y GUARDERIA SECO A GRANTEL 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 BLANCO 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 PRECOCCIDA, 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 RERRIGERACION.

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

8  
CU



1 5 6	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALLIZA R SIN SABOR 750 G	22104- 0154	4804050 30000	4 8 0	4 0 0	0 3 0	<p>HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALLIZAR (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 NIXTAMALLIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR. ES UN POLVO FINO. SECO. DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA. DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO. CON UN OLORES 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 NIXTAMALLIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR. ES UN POLVO FINO. SECO. DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA. DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO. CON UN OLORES 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 NIXTAMALLIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR. ES UN POLVO FINO. SECO. DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA. DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO. CON UN OLORES 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 NIXTAMALLIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL</p>	PIEZA	0	\$110.00
1 5 7	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALLIZA R DE SABORES 1000 G	22104- 0154	4804050 30101	4 8 0	4 0 0	0 3 1	<p>HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALLIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALLIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR. ES UN POLVO FINO. SECO. DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA. DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO. CON UN OLORES 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 NIXTAMALLIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR. ES UN POLVO FINO. SECO. DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA. DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO. CON UN OLORES 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 NIXTAMALLIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL</p>	PIEZA	0	\$125.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

6 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1 5 8	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZA R DE SABORES 47 G	22104-0154 4804050 30102	4 8 0	4 0 5	0 3 1	0 2	PIEZA 0 \$22.50
1 5 9	HOJUELAS DE MAIZ PRESENTACION INDIVIDUAL 30 G	22104-0160 4804050 40100	4 8 0	4 0 5	0 4 1	0 0	PIEZA 0.08 \$22.20

DE ESCASO VALOR NUTRICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRANAS. 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-AMARILLENTO. CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.

HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CALA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 47 G ± 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLE. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRANAS. 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-AMARILLENTO. CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE PARA LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLE. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRANAS. 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-AMARILLENTO. CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.

HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACION INDIVIDUAL) HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS EN CALA 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 GERME) O HARINA DE MAIZ JARABE DE MALLA. 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.

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
111



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1 6 0	TORTILLA DE MAIZ	22104- 0270	4804050 60000	4 8 0 5	0 0 0 0	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANLELA GRANLEL 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, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANLEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.	PIEZA	0	\$29.00
1 6 1	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 37 G	22104- 0301	4804060 20000	4 8 0 6	0 2 0 0	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO. DEBE USARSE BAJO ESTRICTO CONTROL EN CALA DE CARTON CON 6 BARRAS DE 37 G. + 25 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO EN COMBINACION CON OTROS CEREALLES COMO AVENA O SALVADO DE TRIGO, GRASAS VEGETALES, AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES. CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES. CON RELLENO ELABORADO CON AZUCARES, MERMEJADAS, FRUTAS DESHIDRATADAS, PECTINAS, SABORIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES PERMITIDOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENEN UN LIGERO SABOR A VAINILLA. CON UN TOQUE DE MERMEJADA Y LA CORTEZA ES SUAVE COMO GALLETA. OLORES 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, OLORES O APARIENCIA. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO.	PIEZA	0	\$14.50
1 6 2	4066 TRIGO GALLETA DULCE SURTIDA 436 G	22104- 0128	4804060 50000	4 8 0 6	0 5 0 0	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 436 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTAMENTE 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 8 PORCEN 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 2.0 PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8 PORCEN, EXTRACCION ESTEREO DE 5 A 15 PORCEN, LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA), PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA, MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA, HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO, FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMEJADAS, 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), OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZ. 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 RANCIDIZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA	PIEZA	0.08	\$82.50

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>			
<p>1 6 3</p>	<p>GALLETA INTEGRAL 468 G</p>	<p>22104-0128 4804060 60000</p>	<p>4 8 0</p>	<p>4 0 6</p>	<p>0 0 0</p>	<p>GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 468 G. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO GRADO II CON CEREALES COMO AMARANTO, AVENA, GERMEN Y SALVADO DE TRIGO, FECCUA DE MAIZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA, CANELA, COCOA, VANILILLA, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA O NO DE AZUCARES (PLONCILLO O MEL 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 ETEREODE 5 A 15PORCEN, LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECTINA, 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.</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0</p>	<p>\$91.00</p>
<p>1 6 4</p>	<p>GALLETA MARIA 850 G</p>	<p>22104-0128 4804060 70000</p>	<p>4 8 0</p>	<p>4 0 6</p>	<p>0 0 0</p>	<p>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 LECTINA, 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 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREODE 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, 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</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0.08</p>	<p>\$119.50</p>

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
C4



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1 5	GALLETA PARA SOPA 150 G	22104- 0128	4804060 80000	4 8 0 6	4 0 0 0	E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD. NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.  GALLETA PARA SOPA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE CELOFAN DE 150 G DE FIGURAS VARIADAS. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTAMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y 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.	PIEZA  0.08	\$23.50
1 6 6	GALLETA SALADA 504 G	22104- 0128	4804060 90101	4 8 0 6	0 9 0 1	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.  GALLETA PARA SOPA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE CELOFAN DE 150 G DE FIGURAS VARIADAS. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTAMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y 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 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO.  CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE. SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD. NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA  0.08	\$74.50
1	HARINA DE TRIGO 1000 G	22104- 0156	4804061 10000	4 8 0	1 4 0	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.  HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM	PIEZA  0	\$29.50

Felipe Carrillo  
PUERTO

6/3/13



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

7	0	6	0	0	0	0
1 6 8	PAN BLANCO 40 G	22104- 0216	4804061 0	4 8 0	4 0 6	1 2 0 0
<p>VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GEMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMIEN, 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 EXTRANAS, MICROORGANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD, TEXTURA SUAVE AL TACTO, ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO, LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO, COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRANOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRANOS 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.</p> <p>PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 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 SENSORIAS EL BOLLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SALADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELAERA 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 ESPONIOSA, NO SECA, OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO, SIN MATERIAS EXTRANAS, 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 EXTRANAS.</p>						
	PIEZA	0	\$4.90			

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
311



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1 6 9	PAN BLANCO 60 G	22104- 0216	4804061 20000	4 8 0	4 0 6	1 0 0	0 1 0	PAN BLANCO 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 BOLLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SALAJA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR. LA TEJERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR. LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE. DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA, OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0	\$5.80
1 7 0	PAN BLANCO DE CAJA 640 G 23 REB	22104- 0216	4804061 30001	4 8 0	4 0 6	1 0 0	0 1 0	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, 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 (NETAS O MANCHAS DE COLOR), SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	\$59.85
1 7 1	PAN BOLLO 450 G. 8 PZ	22104- 0216	4804061 40000	4 8 0	4 0 6	1 0 0	0 1 0	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 ALONJOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, E COLI NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTEZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACION) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO, INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	\$63.80

Libramiento Poniente Av. Instituto Politécnico Nacional S/N San Diego Metepec, Tlaxcala C.P. 90110  
Telefono (246) 46 80492 www.imss.gob.mx

**2024**  
**Felipe Carrillo**  
**PUERTO**

Página 174

8/11



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 675 + 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 PARALELEPÍPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (NOM 147 - SSA1 - 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO. COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO. HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO. LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS, SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS 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.	22104-0216	4804061	4	4	4	5	1	0	0	0	0	0	0	0	PIEZA	0	\$67.50
2																		
1	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	22104-0216	4804061	4	4	4	6	1	0	0	0	0	0	0	0	PIEZA	0	\$5.30
7																		
3	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	22104-0216	60000	8	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	PIEZA	0	\$5.80
4																		
1	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	22104-0216	4804061	4	4	4	6	1	0	0	0	0	0	0	0	PIEZA	0	\$5.80
7																		
4																		
1	PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	22104-0216	4804061	4	4	4	7	1	0	0	0	0	0	0	0	PIEZA	0	\$57.90
7																		
5																		

**Felipe Carrillo**  
PUERTO  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

8  
100



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1 7 6	PAN MOLIDO 1000 G	22104- 0216	4804061 80000	4 8 0	4 0 6	1 8 0	0 0 0	SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS 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 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS 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 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.	PIEZA	0	\$180.50
1 7 7	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G 14 REB	22104- 0216	4804062 00000	4 8 0	4 0 6	2 0 0	0 0 0	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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS 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 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	\$44.80
1 7 8	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 35 G	22104- 0216	4804062 10000	4 8 0	4 0 6	2 1 0	0 0 0	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 35 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO. ENVUELITAS 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA. COLOR DORADO UNIFORME. COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA. AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE. DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0 08	\$8.50



Página | 76  
2024  
Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Adquisición y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 60 G (CUERNITO)	22104-0216	4804062 10000	4 8 0	4 0 6	2 1 0	0 0 0	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELITAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDADA, 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, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	0.08	\$9.30
1 8 0	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 40 G	22104-0216	4804062 20000	4 8 0	4 0 6	2 2 0	0 0 0	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELITAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZUCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 1PORCEN AL 3PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC/G MAXIMO, HONGOS 20 UFC/G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES < 10 UFC/G MAXIMO, E COLI NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE: DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	0.08	\$8.80
1 8 1	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 60 G	22104-0216	4804062 20000	4 8 0	4 0 6	2 2 0	0 0 0	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 + 3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELITAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZUCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 1PORCEN AL 3PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC/G MAXIMO, HONGOS 20 UFC/G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES < 10 UFC/G MAXIMO, E COLI NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE: DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	0.08	\$9.80
1 8 2	PAN DE MUERTO 30 G	22104-0216	4804062 30000	4 8 0	4 0 6	2 3 0	0 0 0	PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 G CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELITAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAS EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC/G MAXIMO, HONGOS 50 UFC/G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC/G MAXIMO, E COLI NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE: DE FORMA SEMIESFERICA APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA CUBIERTA DE AZUCAR, DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO CON UNA ESFERA EN EL CENTRO 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, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	0.08	\$9.20
1	ROSCA DE REYES	22104-0216	4804062 50001	4	4	2	0	ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL POR PESO 1 KILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELITAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE	PIEZA	0.08	\$190.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
u



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3				0	6	0				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 ACTRON, BIZNAGA, CORTENZA 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, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRANAS.
1 8 4	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	22104-0219	480406260000	4	4	2	0	0	0	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, 14PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 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, OLORES 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, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS, SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO, SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
1 8 5	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEJO) (200 G)	22104-0219	480406260100	4	4	2	0	0	0	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEJO), 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 ETHEREO 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, OLORES 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, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS, SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO, SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

Teléfono (7246) 46 8049Z WWW.IMSS.GOB.MX

**LUZ**  
**Felipe Carrillo**  
**PUERTO**  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
Y FINANZAS DEL ESTADO

8 01



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1 8 6	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (200 G)	22104-0219	4804062 60200	4 8 0 0 6	2 6 0 0 2	<p>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, EXTRACTION ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALLES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA.</p> <p>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.</p>	PIEZA	0	\$16.00
1 8 7	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	22104-0219	4804062 60800	4 8 0 6 6	2 6 0 0 6	<p>PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MACARRON) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTION ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALLES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA.</p> <p>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.</p>	PIEZA	0	\$16.00
1 8 8	PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRON) (200 G)	22104-0219	4804062 60700	4 8 0 6 6	2 6 0 0 7	<p>PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MACARRON) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTION ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALLES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA.</p> <p>CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO. OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O</p>	PIEZA	0	\$16.00

Felipe Carrillo

PUERTO



MEMBER OF THE EMPLOYMENT, TRAINING AND RETENTION

2017

76  
31



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1 8 9	PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARIN) (200 G)	22104-0219 4804062 60800	4 8 0	4 0 6	2 0 0	PIEZA 0	\$16.00
1 9 0	PASTAS PARA SOPA LARGAS INTEGRAL (ESPAGUETI) (200 G)	22104-0219 4804062 60900	4 8 0	4 0 6	2 0 0	PIEZA 0	\$16.00

ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES, ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DIRECCIÓN DEL RESPONSABLE DE FABRICACIÓN, FECHA DE ELABORACIÓN Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERÍA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE TALLARIN). ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECCION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO 1, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISÓDICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERIL EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MÍNIMO, 14PORCEN, EXTRACTION ETHEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES, ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DIRECCIÓN DEL RESPONSABLE DE FABRICACIÓN, FECHA DE ELABORACIÓN Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERÍA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI) LOS PRINCIPALES COMPONENTES PARA LA ELABORACIÓN DE PASTAS SON EL AGUA Y LA SEMOLA COMPUESTA POR LAS PROTEÍNAS (GLUTEN) Y ALMIDÓN. LA SEMOLA SE OBTIENE DE TRIGOS Duros QUE SE FRAGMENTAN EN PARTICULAS GRANDES CON UN MAX. DE 14.5 PORCEN DE HUMEDAD Y LAS HARINAS DE TRIGOS Blandos QUE PUEDEN DAR SEMOLINAS UTILIZADAS COMO MATERIA PRIMA EN LA OBTENCIÓN DE PASTAS. EL CONTENIDO DE AGUA QUE SE ADICIONA EN EL MOMENTO DEL AMASADO ES DE 18-25PORCEN CON RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS SECAS DANDO UNA MASA CON 30 - 32PORCEN DE HUMEDAD Y UN PRODUCTO TERMINADO CON 12.5PORCEN DE AGUA CON RESPECTO A LA MASA. LA BAJA HUMEDAD ES DESEABLE EN LA FABRICACIÓN DE PASTA. DEL TRIGO DURO SE OBTIENE LA HARINA DE SEMOLA CON ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNAS (MÍNIMO DE 10.5PORCEN). EL RANGO IDEAL DE PROTEÍNA ES DE 12 A 16 PORCEN PARA HACER PASTA. SE PREFERE EL TRIGO DURO DEBIDO A QUE TIENE GLUTEN MAS FUERTE. LA ADICIÓN DE GLUTEN CUANDO SE USA HARINA INTEGRAL AYUDA A MANTENER LA FUERZA DE LA MASA DURANTE LA EXTRUSIÓN. UTILIZAR HARINAS INTEGRALES ES UNA FORMA DE AUMENTAR EL CONTENIDO DE FIBRA. LOS FUNDAMENTOS DE LA HARINA DE SEMOLA TIENE 1.8 GRAMOS DE FIBRA POR CADA 100 GRAMOS. POR LA PRESENCIA DE UN MAYOR CONTENIDO DE FIBRA EL AGUA DE LA FORMULA DEBE SER AUSTADA PARA UN BUEN COMPORTAMIENTO DURANTE LA EXTRUSIÓN. LA MAYORÍA DE LAS FIBRAS INSOLUBLES SON ADECUADAS PARA SU USO COMO UN SUPLEMENTO DE FIBRA EN LA PASTA. SIN EMBARGO LA FIBRA COMUNMENTE USADA PARA LA FORTIFICACIÓN DE LA PASTA ES LA FIBRA DE TRIGO. YA QUE LA PASTA SE HACE NORMALMENTE A PARTIR DE TRIGO. 100 PORCEN. LAS FIBRAS SOLUBLES NO SON TAN COMUNES O ADECUADAS. YA QUE EL PROCESO DE COCCIÓN DE LA PASTA TRADICIONAL DARA LUGAR A LA PERDIDA DE LA FIBRA SOLUBLE. UNA VENTAJA AL UTILIZAR LA FIBRA DE TRIGO PARA ELABORAR PASTAS ALTAS EN FIBRA, ES QUE PRACTICAMENTE NO SE AGREGA ALGUN SABOR EXTRAÑO. LA TEXTURA PUEDE VERSE AFECTADA PERO SI SE UTILIZAN LOS PROCEDIMIENTOS ADECUADOS DE DESARROLLO Y COCCIÓN EL EFECTO ES MÍN. EL COLOR DEL PRODUCTO FINAL PUEDE VERSE AFECTADO. DEPENDIENDO DE LA FIBRA. SI SE USA UN GRANO DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO MAS

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	1	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (260 G/ 10 PZ)	22104-0267	4804062	480000	4	8	0	0	0	2	0	0	
9	2					0	0	0	0	0	0	0	0	
1														
1	1	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (306 G/12 PZ)	22104-0266	4804062	80000	4	8	0	0	2	0	0		
9	2					0	0	0	0	0	0	0		
1														
1	501	FRIJOL CANARIO (1000 G)	22104-0124	4805010	10100	4	8	0	0	0	0	0		
9	3					0	0	0	0	0	0	0		
1														

OBSCURO. LA ADICION DE FIBRAS DE COLOR MAS CLARO PUEDE CAMBIAR EL TONO DE LA PASTA FINAL. ADEMÁS DE AÑADIR FIBRA, LA FIBRA DE TRIGO AGREGA VOLUMEN CREANDO UNA PASTA REDUCIDA EN CALORIAS. LA FIBRA DE TRIGO PUEDE AYUDAR EN LA EXTRUSION MEDIANTE LA REDUCCION DE LA RIGIDEZ DE LA PASTA PREPARADA. UNA FORMULA TIPICA CONTIENE 52.6PORCEN DE HARINA DE TRIGO DURO, 14.5 PORCEN DE FIBRA DE TRIGO, 0.5 PORCEN DE FIBRA LARGA DE FIBRA DE TRIGO, 2.0PORCEN DE GLUTEN Y 20PORCEN DE AGUA. HUEVO ENTEROS, GOMA GUAR Y SABOR A HUEVO COMPLETAN LA MEZCLA. SE PUEDE AGREGAR A LA PASTA, UNA BUENA FUENTE DE FIBRA, MALTODEXTRINA DE 5 PORCEN A 10 PORCEN EN LA MEZCLA EN SECO DE LA PASTA RESISTENTE A LA DIGESTION, ESTE ALMIDON RESISTENTE CONTIENE 1.7 KCAL POR G. DE SOLIDOS SECOS, PRODUCE UNA PASTA CON MENOS CALORIAS A DIFERENCIA DE LOS ALMIDONES TRADICIONALES. ESTE PRODUCTO RESISTE LA DIGESTION Y ACTUA COMO UNA FIBRA DIETETICA.

TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 260 G + 10 G (10 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, OLORES 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.

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, OLORES 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.

FRIJOL CANARIO 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 VILGARIS, 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 HILLO 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 DANADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MECCLADOS 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 ORBETABLES PRODUCIDOS POR RANCIDEZ, ACIDEZ, FERMENTACION, PUTREFACCION O PRODUCTOS QUIMICOS. EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA

**Felipe Carrillo**  
**PUERTO**



8  
14



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	FRIJOL BAYO (1000 G)	22104- 0124	4805010 20000	4 8 0	5 0 1	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO), DISMINUYE DRÁSTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	PIEZA	0	\$46.25
9													
4													
1													
1	FRIJOL NEGRO (1000 G)	22104- 0124	4805010 30100	4 8 0	5 0 1	0 0 1	0 0 0	0 0 0	0 0 0	ALUBIA, HOSPITAL Y GUARDERÍA. A GRANTEL 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 REINFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILLO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTO. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARTA 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 DANADA MAXIMO 5PORCEN, 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 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 DRÁSTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.	PIEZA	0	\$45.50
9													
5													
1													
1													

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	SUBGRUPO 503 HABA	HABA SECA (500 G)	22104- 0398	4805030 10000	4 8 0	5 3 0	0 0 0	0 0 0	HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 + 50 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS. EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE. GRUESO. DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO. DE FORMA ARRINONADA 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 OBJETIVABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0	\$87.50
1	SUBGRUPO 504 LENTEJA	LENTEJA (500 G)	22104- 0398	4805040 10000	4 8 0	5 4 0	0 0 0	0 0 0	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G. LEGUMINOSA PAPILONADA. SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM. SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO. CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO. PUEDE TENER DIFERENTES TAMANOS. CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS. PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE. LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETIVABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0	\$36.00
1	505 SOYA	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	22104- 0256	4805050 40000	4 8 0	5 5 0	0 0 0	0 0 0	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEINA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA. LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA. LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEINA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE. A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA, ASPECTO EN FRAGMENTOS IREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA. REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION. VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL.	PIEZA	0	\$67.50
GRUPO 6 AZUCARES	2 0 0	AZÚCAR MORENO (1000 G)	22104- 0029	4806010 10001	4 8 0	6 0 1	0 0 1	0 0 1	AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS. EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR 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. CENZAS 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.	PIEZA	0	\$39.85

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
101



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2	AZUCAR REFINADA (1000 G)	22104-0029	480601020000	4	6	0	0	0	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 CANA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES, EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.	PIEZA	0	\$45.00
2	AZUCAR REFINADA INDIVIDUAL (1000 SOBRES DE 5 G)	22104-0029	480601020100	4	6	2	0	0	AZUCAR REFINADO EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE PERSONAL, CAJA DE CARTON DE 5 KG CON 1000 SOBRES DE 5 G, C/U, ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CANA 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, CENZAS SULFATADAS MAXIMO 0.04PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.04PORCEN, COLOR UNIDADES LOVBOND 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 CANA 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.	PIEZA	0	\$336.00
2	PILONCILLO (1000 G)	22104-0231	480601030000	4	6	3	0	0	PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANDEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLEILENO 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 OSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE, DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CANA DE AZUCAR O DE LA	PIEZA	0	\$46.95

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 ml



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.</p>		
602 BEBIDAS	<p>BEBIDA PASTEURIZADA A LISTA PARA BEBER DE GUAYABA (250 ML)</p>	<p>22104-0168</p>	<p>480602010301</p>	<p>4 8 0 0 2</p>	<p>0 1 0 1</p>	<p>BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE GUAYABA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML ± 50 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO. EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS: QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -. ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES, DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION, PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC, DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION, SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE, EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION, TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.</p>	PIEZA	\$12.00
2 0 5	<p>BEBIDA PASTEURIZADA A LISTA PARA BEBER DE MANZANA (250 ML)</p>	<p>22104-0168</p>	<p>480602010701</p>	<p>4 8 0 0 2</p>	<p>0 1 0 1</p>	<p>BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML ± 50 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO. EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS: QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -. ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES, DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION, PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC, DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION, SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION</p>	PIEZA	\$12.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

5 m



**GOBIERNO DE**  
**MÉXICO**



**ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA**  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>ANTES DE ABIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.</p>		
2 0 6	BEBIDA PASTEURIZADA A LISTA PARA BEBER DE NARANJA (500 ML)	22104-0168 480602010800	4 8 0	6 0 2	0 1 0	<p>BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE NARANJA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO. EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESSENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBICOS, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBAJAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.</p>	PIEZA 0.08	\$24.50
2 0 7	BEBIDA PASTEURIZADA A LISTA PARA BEBER DE NARANJA (250 ML)	22104-0168 480602010801	4 8 0	6 0 2	0 1 0	<p>BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE NARANJA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. + 50 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO. EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESSENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBICOS, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA - ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBAJAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A</p>	PIEZA 0.08	\$12.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 W ✓



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

			<p>LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.</p>		
2 0 8	<p>BEBIDA PASTEURIZADA A LISTA PARA BEBER DE UVA (500 ML)</p>	<p>22104- 0168</p> <p>4806020 11100</p> <p>4 8 0 6 0 2 0 1 1</p>	<p>BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE UVA. HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESCRITA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET DE 500 ML O ENVASE TETRA BRK DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO. EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICAS AEROBÍOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA. - ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO. NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.</p>	PIEZA	0.08 \$24.50
2 0 9	<p>BEBIDA PASTEURIZADA A LISTA PARA BEBER DE UVA (250 ML)</p>	<p>22104- 0168</p> <p>4806020 11101</p> <p>4 6 0 8 0 1 0 2 1</p>	<p>BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE UVA. HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESCRITA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET DE 250 ML + 50 ML O ENVASE TETRA BRK. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO. EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICAS AEROBÍOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA. - ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE</p>	PIEZA	0.08 \$12.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

6 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

									LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR. A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL. ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.			
2	CONCENTRADO DE LIMÓN	22104-0168	480602030100	4	6	0	0	0	CONCENTRADO DE LIMON NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS. PREVIAMENTE SANITIZADAS. A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C, CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49.70 ° BRX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERNEN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	0.08	\$97.90
1	CONCENTRADO DE MANDARINA	22104-0168	480602030200	4	6	0	0	0	CONCENTRADO DE MANDARINA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS. PREVIAMENTE SANITIZADAS. A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C, CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49.70 ° BRX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERNEN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	0.08	\$97.90
2	CONCENTRADO DE MANDARINA	22104-0168	480602030200	4	6	0	0	0	CONCENTRADO DE MANDARINA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS. PREVIAMENTE SANITIZADAS. A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C, CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49.70 ° BRX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERNEN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	0.08	\$97.90

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jeftura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

									PREPARACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA. POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.			
2	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	4806020	8	0	0	3	0	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS. PREVIAMENTE SANITIZADAS. A LAS CUALES SE LE HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA. SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO. COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO. ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERNEN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA. POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	0.08	\$97.90
1												
2	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	4806020	8	0	0	3	0	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS. PREVIAMENTE SANITIZADAS. A LAS CUALES SE LE HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA. SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO. COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO. ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERNEN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA. POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	0.08	\$97.90



PUERTO RICO

Estado Libre Asociado de Puerto Rico

83



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

PRODUCTO									
CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICIA PRESCRIPCION NUTRILOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS. PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), TARTARICO O LACTICO. COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO. ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS. QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRX. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML. HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML. COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO. FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES. QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERNEN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR. A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO. SABOR. DATOS DEL PROVEEDOR. CONTENIDO NETO. LOTE. FECHA DE CADUCIDAD. ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	22104-0168	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500
CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500
CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500	480602030500

Telefono [246] 46 80492 www.imss.gob.mx

**ZC 24**  
Felipe Carrillo  
PUERTO  
VENUELO DEL PROTECTOR  
VENUELO DEL PROTECTOR

*Handwritten signature and initials*



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2 1 6	JARABE NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO (1000 ML)	22104-0168	480602080200	480602080200	0000	0000	<p>JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO. HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE PULPA DE PAPAYA O PULPA DE TAMARINDO CON CARBOHIDRATOS HIDROLIZADOS Y/O MODIFICADOS, AGUA, SABORIZANTE DE ORIGEN NATURAL, ADICIONADO DE FIBRA 100 PORCEN NATURAL A PARTIR DE LA REMOLACHA DE AZÚCAR, BALANCEADA ENTRE FIBRA SOLUBLE E INSOLUBLE. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTÉTICOS. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDE ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MESOFÍLICOS AEROBIOS 5 000 UFC/ ML, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/ML. CONCENTRACION A 56 GRADOS BRX. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO Y EN EL CASO DEL TAMARINDO TIENE UN SABOR ACIDO. SE CONSIDERAN PARÁMETROS IMPORTANTES EL SABOR, COLOR, GRADOS BRX, ACIDEZ, GRADO DE MADUREZ Y DATOS MICROBIOLÓGICOS. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTÉTICOS. SE PUEDE ADICIONAR DE UN MAXIMO DE 0.1 PORCEN DE BENZOATO DE SODIO Y 0.05 PORCEN DE SOBATO DE POTASIO COMO CONSERVADORES. EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTERNEN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION, EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. POR LO QUE ES UTIL EN REGIONES DE DIFICIL ACCESO Y DE ABASTO. SE DEBE CONSERVAR A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE BEBIDA ES DE 12 ML DE CONCENTRADO POR 88 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p>	PIEZA	0.08	\$97.90
2 1 7	JUGO DE FRUTAS TROPICALES ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	22104-0168	480602090100	480602090100	0000	<p>JUGO DE FRUTAS TROPICALES ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN ENVASE TETRA BRK ASEPTICO MULTILAMINADO 1000 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIEDA 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. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLORES, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLORES 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, CARAMELIZADOS O FETIDOS. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRANOS (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</p>	PIEZA	0.08	\$97.90	

Felipe Carrillo  
PUERTO

6  
ml



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

					<p>DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR, EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM. ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES, DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION, DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION, SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE, EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO, DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>		
2	FRUTAS TROPICALES ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090101	4 8 0 0 2 1	<p>JUGO DE FRUTAS TROPICALES ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA 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 MESOFILICAS 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 APARENCIA 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, PASTICO 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.</p>	PIEZA	0 08 \$14.00
1							
8							

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
M



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

							<p>FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDIA DE AMAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>		
2 1 9	<p>JUGO DE FRUTAS MANDARINA ULTRAPASTE URIZADO (1000 ML.)</p>	<p>22104-0168 480602090200</p>	<p>4 8 0 0 0 2</p>	<p>0 9 0 0 0 2</p>		<p>JUGO DE MANDARINA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN ENVASE TETRA BRK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 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 EDUCORANTES 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 OLORES Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLORES 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 APARENCIA 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, PASTICO 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 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 AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDIA DE AMAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>	PIEZA	0.08	
2 0	<p>JUGO DE FRUTAS MANDARINA ULTRAPASTE URIZADO (250 ML)</p>	<p>22104-0168 480602090201</p>	<p>4 6 0 8 0 2</p>	<p>0 9 0 0 0 1</p>		<p>JUGO DE MANDARINA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRK 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 EDUCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO</p>	PIEZA	0.08	

Felipe Carrillo  
PUERTO

111



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>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 OLORES, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLORES 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 ALTERNEN 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 AGITES ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>			
2	FRUTAS	22104-0168	480602090300	480602090300	0	<p>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 MOLENDIA 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 OLORES, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLORES 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.</p>	PIEZA	0 08	\$29.90
2	FRUTAS								
1	MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)								

Felipe Carrillo  
PUERTO

6 m / 1



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

					<p>FERMENTADOS, CARMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO. CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRANOS (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 LETENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>		
2	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTE URIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090301	4 8 0 6 9 0 0 1 3	<p>JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. 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 SUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRANA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO. CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRANOS (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</p>	PIEZA	0.08 \$14.00

**Felipe Carrillo**  
**PUERTO**

8  
M



**GÓBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**

**DESCONCENTRADA TLAXCALA**

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

		<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZGA 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 AGITENSE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>		
2	<p>JUGO DE FRUTAS NARANJA ULTRAPASTE URIZADO (1000 ML)</p>	<p>JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN ENVASE TETRA BRK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLENDIA 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. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICAS AEROBÍOS 100 UFC/ML. COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EN SENSORES OLORES, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO. LIBRE DE OLORES 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZGA 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 AGITENSE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>	PIEZA	0 08 \$29.90
2	<p>JUGO DE FRUTAS NARANJA ULTRAPASTE URIZADO (1000 ML)</p>			
3				

eligionto (246) 46 80497 www.imss.gob.mx



**2021**  
Felipe Carrillo  
PUERTO

831



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA 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 MOLENDIA 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</p>
2	FRUTAS DE NARANJA ULTRAPASTE URIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090401	4	8	<p>JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA 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 MOLENDIA 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</p>
2	FRUTAS DE NARANJA ULTRAPASTE URIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090401	4	8	<p>JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA 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 MOLENDIA 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</p>
5	FRUTAS DE NARANJA ULTRAPASTE URIZADO (1000 ML)	22104-0168	480602090500	4	8	<p>JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA 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 MOLENDIA 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</p>

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
u



**GÓBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**

**DESCONCENTRADA TLAXCALA**

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2 2 6		JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090501	4 8 0 0 2	6 0 0 0 2	0 9 0 0 1			PIEZA	0.08	\$14.00

DESARROLLO. MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLORES, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO. LIBRE DE OLORES 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, CARAMELUCOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LÍQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSIÓN DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRÍTICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRANOS (VIDRIO, PLÁSTICO 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 CODIFICACIÓN DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESIÓN DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTÁNDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA. ASÍ COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO. DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR. A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACIÓN NI CONGELACIÓN ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGÍTESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACIÓN. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DÍAS UNA VEZ ABIERTO. AUN EN REFRIGERACIÓN.

JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN ENVASE TETRA BRIC ASEPTICO MULTILAMINADO DE 250 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN ÁREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LÍQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACÍO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ÁCIDO BENZOÍCO Y ÁCIDO ASCÓRBICO CON UN MÁXIMO DE 10 MG/KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICAS AEROBIOS 100 UFC/ML. COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLORES, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO. LIBRE DE OLORES 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, CARAMELUCOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LÍQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSIÓN DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRÍTICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRANOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES). DESARROLLO DE MICROORGANISMOS. MAL SELLADO DEL PRODUCTO.

**Felipe Carrillo  
PUERTO**

83



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

					<p>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 AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION, TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>		
2 2 7	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTE URIZADO (1000 ML)	22104-0168 480602090700	4 8 0 0 2	6 0 9 0 7	<p>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.</p>	PIEZA	0.08 \$29.90

Felipe Carrillo  
PUERTO

6  
un





GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2 3 0	NIEVE DE SABORES (1000 ML)	22104-0158 4806030 20000	4 8 0	6 0 3	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0
2 3 1	NIEVE DE SABOR INDIVIDUAL (150 ML)	22104-0158 4806030 20100	4 8 0	6 0 3	0 2 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0

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. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICAS 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 SUCESEA, PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARÁ 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.

NIEVE DE SABORES POR LITRO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCION NUTRILOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION. DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. 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, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICAS 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 SUCESEA, PERDERA SU FORMA Y DARÁ LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. 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.

NIEVE DE SABORES ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCION NUTRILOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION. DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 150 ML + 50 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, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICAS 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 SUCESEA, PERDERA SU FORMA Y DARÁ LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. 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.

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
131



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Bienes y Contratación de Servicios  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2 3	PALETA HELADA AGUA DE SABOR (120 ML)	22104- 0349	4806030 30000	4 8 0 6 0 3 0 0 0	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.  PALETA HELADA DE AGUA DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION, DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. 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 MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICAS 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 DARÁ 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.
2 3	PALETA HELADA LECHE DE SABOR (120 ML)	22104- 0349	4806030 40000	4 6 0 8 0 0 0 3 0	PALETA HELADA DE LECHE DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION, DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. 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 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 EN BASE AL SABOR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICAS AEROBIOS 200 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO PARA LA ELABORACION DE PALETA 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 EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARÁ 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.

Libramiento Poniente Av. Instituto Politecnico Nacional S/N San Diego Metepac, Tlaxcala C.P. 90110  
Telefono (246) 46 80492 www.imss.gob.mx



83



**GOBIERNO DE MÉXICO**



**ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA**  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
 Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2	SUBGRUPO 604 CHOCOLATE	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR (500 G)	22104-0091	480604010000	4	8	0	0	0	<p>CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABILLAS O BARRAS ENVUELTA EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENGERADO 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, DESCASCAMIENTO, 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, THEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES &lt; 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS &lt; 50 UFC/G, LEVADURAS &lt; 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 TABILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENGERADO 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.</p>	PIEZA	0.08	\$84.50
3									<p>CHOCOLATE EN POLVO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA 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 DICALCO, SAL YODATADA, SULFATO DE CINCO 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, THEOBROMINA (PPM) 0.27 PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES &lt; 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS &lt; 50 UFC/G, LEVADURAS &lt; 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, GLOS 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.</p>	PIEZA	0.08	\$18.00	
2	605 DULCES	HIGO CRISTALIZADO O (30 G)	22104-0043	48060500	4	8	0	0	<p>HIGO CRISTALIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR PIEZ. DE 30 G. ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENGERADO O PLASTICO. ES EL DULCE ELABORADO CON HIGO, CRISTALIZADO, IMPREGNADO CON JARABE HASTA QUE LA CONCENTRACION DE AZUCAR EN SU TEJIDO ALCANCE DE JIN, 74 A 75PORCEN SUSTITUYENDO AL AGUA DE CONSTITUCION. DEBE SER DE COLOR MORAJO OBSURO, CASI NEGRO, CON UN GLASEADO EXTERNO QUE LE CONFIERE UNA APARIENCIA OPACA, DE TEXTURA SUAVE Y FIRME EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARENCIA RESACA O HUMEDAD EXCESIVA. NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS.</p>	PIEZA	0.08	\$13.50	
6	DOS				0	5	0	0					

**Felipe Carrillo**  
 PUERTO

8



**GOBIERNO DE MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
 Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

				<p>EL PRODUCTO RECIENTE 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.</p>		
<p>2 3 7</p>	<p>CAJETA (660 ML)</p>	<p>22104-0043 4806060 10000</p>	<p>4 6 0 8 0 0 0 6 0</p>	<p>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 OSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLO, SABOR, ASI COMO LAS FISICAS Y QUIMICAS. EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE 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.</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0.08 \$109.00</p>
<p>2 3 8</p>	<p>SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE CAJETA (370 ML)</p>	<p>22104-0043 4806060 10002</p>	<p>4 6 0 8 0 0 0 6 0</p>	<p>CAJETA 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 RANCIDIZ. EL PRODUCTO RECIENTE 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.</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0.08 \$72.00</p>
<p>2 3 9</p>	<p>COCADA (30 G)</p>	<p>22104-0059 4806060 20000</p>	<p>4 6 0 8 0 0 0 6 0</p>	<p>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 RANCIDIZ. EL PRODUCTO RECIENTE 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.</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0.08 \$9.00</p>

**Felipe Carrillo**  
**PUERTO**

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2	JAMONCILLO (30 G)	22104-0059	4806060 30000	4 8 0	6 0 6	0 3 0	0 0 0	INDIVIDUAL.  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 NUZ 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.	PIEZA	0.08	\$12.00
2 4 4 1	CARAMELOS MACIZOS	23801-0025	4806070 10000	4 8 0	6 0 7	0 1 0	0 0 0	DULCES MACIZOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS. EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ENVUELTOS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFAN. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y JARABE DE MAIZ. LOS CUALES SE CARAMELIZAN Y ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES. DE CONSISTENCIA DURA. LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES Duros VERIFICAR QUE ESTE PERFECTAMENTE ENVUELTO EN FORMA INDIVIDUAL. CON PAPEL CELOFAN Y BOLSA DE POLIETILENO 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 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.	PIEZA	0.08	\$5.00
2 4 4 2	SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZA DOS	DULCES CONFITADOS (COLACION)	23801-0025	4806070 20000	4 8 0	6 0 7	0 2 0	DULCES CONFITADOS (COLACION) HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS. EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y SACAROSA. LAS CUALES SE CARAMELIZAN Y ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES. EN EL CENTRO TIENE CAÇAHUATE. SEMILLA DE CALABAZA, CASCARA DE NARANJA O ANIS. SON DE CONSISTENCIA DURA. OPACOS. CON FORMAS Y TAMAÑOS DIVERSOS. LIBRES DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES Duros EL DULCE DE COLACION DEBE ESTAR ENTERO. SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS. DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD. VERIFICAR QUE EL ENVASE ESTE BIEN CERRADO. SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD.	PIEZA	0.08	\$5.00
2 4 3	GOMITAS DE DULCE	23801-0025	4806070 40000	4 8 0	6 0 7	0 4 0	0 0 0	GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS. EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDON. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES 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. DEBE TENER UN SABOR DULCE. AGRADABLE. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	PIEZA	0.08	\$12.00

Libramiento Poniente Av. Instituto Politecnico Nacional S/N San Diego Metepec, Tlaxcala C.P. 90110  
Telefono (246) 46 80492 www.jmss.gob.mx



Página 105  
2024  
Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
M



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2	MALVAVISCO S PRESENTACI ÓN INDIVIDUAL (30 G)	23801- 0025	4806070 50000	4 8 0 0	6 0 0 7	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA A GRANDEL 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 COCCIÓN (43 °C) DE LA MEZCLA DE AZÚCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AERADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AERACIÓN. 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.	PIEZA	0.08	\$6.00
2 4 5	PALANQUETA DE CACAHUATE (30 G)	22104- 0349	4806070 60000	4 8 0 0	6 0 7 0	0 0 0 0	0 0 0 0	PALANQUETA DE CACAHUATE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUeltas 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 AZÚCAR, 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 RECIBIENDO ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTÓN O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENGERADO, TAMBIEN SE USARA PAPEL ENGERADO 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.	PIEZA	0.08	\$11.00	
2 4 6	PALANQUETA DE PEPTA (30 G)	22104- 0349	4806070 70000	4 8 0 0	6 0 7 0	0 0 0 0	0 0 0 0	PALANQUETA DE PEPTA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUeltas EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON LA SEMILLA DE CALABAZA (PEPITA) DE BUENA CALIDAD, ENTERA Y LIMPIA, LIBRE DE PLAGAS, MEZCLADA CON AZÚCAR, MOLDEADA Y SECADA. 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 RECIBIENDO ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTÓN O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENGERADO, TAMBIEN SE USARA PAPEL ENGERADO 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 CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, 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.	PIEZA	0.08	\$11.00	
2 4 7	PALETAS DE DULCE (1000 G)	22104- 0349	4806070 80000	4 8 0 0	6 0 7 0	0 0 0 0	0 0 0 0	PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA A GRANDEL 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 DE 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 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.	PIEZA	0.08	\$103.00	

Felipe Carrillo  
PUERTO

8/31



GOBIERNO DE MEXICO



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2																					
4																					
8																					
2																					
4																					
9																					

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 EXTRANAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.

DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLÓGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA. LATA DE 850 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTANADA. 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, ESTANO 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, AGENTUADORES 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 LATA'S DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL, GUARDERIA, 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

PIEZA 0.08 \$68.50

Felipe Carrillo PUERTO

8 m



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2 5 0	MAGO EN ALMIBAR (650 G)	22104- 0127 4806080 30000	4 8 0	6 0 8	0 3 0	0 0 0																								
2 5 1	PERA EN ALMIBAR (800 G)	22104- 0127 4806080 40000	4 8 0	6 0 8	0 4 0	0 0 0																								

MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NOMRATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTANADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFERA INDICA L.V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO. MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO. EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG, ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO TARTARICO, ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTARATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG, ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG, ANTOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO 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 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.

PERA EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NOMRATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTANADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PERAS (PYRUS COMMUNIS L), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO. MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO. EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG, ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTARATO (L+) DE POTASIO Y TARTARATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG, ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG, ANTOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG, AGENTUADORES 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 PRODUCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.

PIEZA 0.08 \$68.50

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

8/31



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2	2	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR (850 G)	22104- 0127	4806080 50000	4 6 0 0 8 0 0 0 0 8 0 0	0 5 0 0 0 0 0 0	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 850 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTANADA. 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 BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO. DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO. QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	0 08	\$64.50
2	3	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR (850 G)	22104- 0127	4806080 50101	4 6 0 0 8 0 0 0 0 8 0 1	0 5 0 0 0 0 0 1	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 ESTANADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO. EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG, ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG, ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG, ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG, ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO. DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO. QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	0 08	\$63.50
2	SUBGRUPO 609 GELATINA	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (120 G)	22104- 0142	4806090 10000	4 6 0 0 8 0 1 0 0 9 0 0	0 1 0 0 0 0 0 0	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 120 G + 50 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZUCAR, GREENETINA 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	PIEZA	0 08	\$16.00

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

8 m



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

							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, CENZAS 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, OLORES Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/KG, 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.					
2 5 5	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS (25 G)	22104-0142	480609010100	4 8 0	6 0 9	0 1 0	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICIA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. 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 ENDUZADOS 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, CENZAS 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, OLORES Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG, CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG, SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0.025PORCEN.	PIEZA	0	\$17.00		
2 5 6	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (120 G)	22104-0142	480609020000	4 8 0	6 0 9	0 2 0	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICIA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. 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-41-1-1983. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. HUMEDAD 2 PORCEN, CENZAS 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, OLORES Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS. SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL.	PIEZA	0.08	\$17.00		
2	ATE DE FRUTAS (700)	22104-0300	480610010000	4 8	6 1	0 0	ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICIA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK, PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA	PIEZA	0.08	\$66.00		

**Felipe Carrillo**  
PUERTO  
FELIPE CARRILLO  
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCIÓN DEL SUPLENTE

8  
031



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

7	MERMELAD AS	G)			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
2	5	8	MERMELADA DE DURAZNO (470 G)	22104- 0361	4806100	8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	PIEZA	0.08	\$58.00
<p>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 (GUAAYABA, 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.</p> <p>MERMELADA DE DURAZNO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCION NUTRILOGICA 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 DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) SANOS, LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCOS O CONGELADOS, 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 DESMENZUADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMBAR DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICACION (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 EXTRANAS. 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.</p>																		

Libramiento Poniente Av. Instituto Politecnico Nacional S/N San Diego Metepec, Tlaxcala C.P. 90110  
Telefono (246) 46 80492 www.imss.gob.mx

Página 111



2024  
Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
34



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2 5 9	MERMELADA DE FRESA (470 G)	22104-0422	4806100 30000	4 8 0	6 1 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G)	22104-0483	4806100 30100	4 8 0	6 1 0	0 0 1	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0
-------------	----------------------------	------------	------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--	------------	------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCIÓN Y CONCENTRACIÓN DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO. YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ÁCIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR), NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SÓLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN, MESOFÍLICOS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS DE LA FRESA, DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCIÓN DE SU GELIFICACIÓN (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELÁSTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERÁ EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACÍO CON CIERRE HERMÉTICO. 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 CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.

MERMELADA DE PIÑA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCIÓN Y CONCENTRACIÓN DE LA PULPA DE PIÑA LIMPIA Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO. YA SEA FRESCA O CONGELADA, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ÁCIDO

PIEZA 0.08 \$62.00

PIEZA 0.08 \$3.50

Felipe Carrillo  
PUERTO

83



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

										<p>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 MERMETLADAS 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 CON SUSTENCIA SEMISOLIDA. DE OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA PIÑA DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLORES 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.</p>	
2 6 2		MIEL DE ABEJA 330 ML	22104-0206	480611010000	4 8 0	6 1 1	0 0 0	0 0 0			<p>PIEZA 0</p> <p>\$81.50</p>
2 6 3		MIEL DE ABEJA 500 ML	22104-0206	480611010001	4 8 0	6 1 1	0 1 0	0 1 1		<p>PIEZA 0</p> <p>\$104.00</p>	

SUBGRUPO  
611 MIEL

MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 330 G. + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABELAS. 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 TAMIADO 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 OSCURO. OLORES 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.

MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 500 G. + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABELAS. 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 TAMIADO 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 OSCURO. OLORES Y SABOR FLORAL-FRUTAL. CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE

Felipe Carrillo  
PUERTO

B  
UN



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**

**DESCONCENTRADA TLAXCALA**

Jeftura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

	2 6 4	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	22104- 0111	4807010 10000	4 8 0	7 0 1	0 0 0	0 0 0	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.	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 MEO/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRASNSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES. SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO. LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	\$67.50					
	2 6 5	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 500 ML	22104- 0206	4806110 20100	4 8 0	6 1 1	0 2 0	0 0 0	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML. ± 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR. PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/O ENZIMATICA. ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERISTICAS FISICAS. QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEO/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OSCURO TRASNSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAIZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR. LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDON Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZUCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDON CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.	PIEZA	0	\$67.50							
GRUPO 7 GRASAS	2 6 6	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	22104- 0111	4807010 10000	4 8 0	7 0 1	0 0 0	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLILENENO 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.	PIEZA	0	\$89.50							

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

8  
100



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2 6 7	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 196 ML	22104- 0111	4807010 10001	4 8 0	7 0 1	0 0 0	0 1 1	0 0 0	PIEZA	0  \$29.90
2 6 8	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 417 ML	22104- 0111	4807010 10002	4 8 0	7 0 1	0 0 0	0 1 2	0 0 0	PIEZA	0  \$67.50
2	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	22104- 0337	4807010 10100	4 8 0	7 0 1	0 1 0	0 0 0	0 0 0	PIEZA	0  \$27.80

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. ESTAFILOCOCCOS AUREOS 100 UFC/ML. COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO. OLORES 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 CADUCIDAD EXENTA 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.

CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA. ENVASE DE PLASTICO O POLETILENO CON SELLO HERMETICO. DE 500 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. ESTAFILOCOCCOS AUREOS 100 UFC/ML. COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO. OLORES 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 CADUCIDAD EXENTA 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.

MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA. LATA O TETRAPAK 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

Felipe Carrillo  
PUERTO  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA  
ESTADO DE TLAHUACALPAN, TLAXCALA

6  
M



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

					<p>MINIMO DE 20PORCEN. 10PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS. SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHA COLI. ESTAFILOCOCCOS AUREOS 100 UFC/ML. COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO. OLORES 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.</p>		
<p>2 7 0</p>	<p>MANTEQUILLA SIN SAL 1000 G</p>	<p>22104- 0199</p>	<p>4807010 20000</p>	<p>4 8 0 0 1 0</p>	<p>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 MEISSEL 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 GERMINES PATOGENOS. NILEVADURAS. ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHOTE 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. OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS ENFRANCIAMIENTO.</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0 \$354.00</p>
<p>2 7 1</p>	<p>MANTEQUILLA SIN SAL 90 G</p>	<p>22104- 0199</p>	<p>4807010 20002</p>	<p>4 8 0 0 1 0</p>	<p>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 MEISSEL 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 GERMINES PATOGENOS. NILEVADURAS. ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHOTE 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. OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0 \$39.50</p>

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
cu



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2 2	MANTEQUILLA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL 10 G	22104- 0199	4807010 20100	4 8 0 0 1	7 0 0 0 1	0 0 0 0 1	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	PIEZA	0	\$3.90
2 7 3	MANTEQUILLA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL 10 G	22104- 0386	4807010 30000	4 8 0 0 1	7 0 0 0 1	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	PIEZA	0	\$225.00
2 7 4	MANTEQUILLA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL 10 G	22104- 0386	4807010 30002	4 8 0 0 1	7 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	PIEZA	0	\$112.00

FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO POR CEN. EN CASO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA, CONSERVASE 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 ENRANCAMIENTO.

MANTEQUILLA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL (10 G) HOSPITAL Y GUARDERIA . 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 GERMINES PATOGENOS, NI LEVADURAS, ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.10PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PALA A AMARILLO BRILLANTE, CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y JUNTOSA A 20 ° C, NO ETIQUETADA GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO. OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO POR CEN EN CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA, CONSERVASE 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 ENRANCAMIENTO.

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, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSERVASE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 ° C PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.

TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA. PAQUETE DE 250 G + 50 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, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZ. DEBE

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
W



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2	702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	ACEITE DE CARTAMO 1000 ML	22104- 0005	4807020 10200	4 8 0	7 0 2	0 1 0	0 0 0			
7											
5											
2		ACEITE DE CARTAMO 900 ML	22104- 0005	4807020 10201	4 8 0	7 0 2	0 1 0	0 0 1			
7											
6											

CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD.  
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIE  
ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y  
DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEGENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE  
CADUCIDAD MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU  
ENRANCIAMIENTO

ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE  
NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO  
DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE  
EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO,  
DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS  
99PORCEN COMO MINIMO DE ACETE, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, 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 MEISL 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 ACETE MINERAL, ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROL 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 GUAAYACO 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 ASCORBILLO MAX 0.02PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES  
LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRANOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE DEBE CUMPLIR CON  
LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS  
FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO  
Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SENALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL  
FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO,  
SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.

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 ACETE, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, 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 MEISL 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 ACETE MINERAL, ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROL 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 GUAAYACO 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 ASCORBILLO MAX 0.02PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES  
LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRANOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE DEBE CUMPLIR CON  
LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS  
FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO  
Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SENALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL

Felipe Carrillo  
PUERTO

6  
04



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2	ACETITE DE GIRASOL 900 ML	22104-0005	480702010301	4	8	0	0	0	0	FABRICANTE. NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO		
7				7	0	0	1	0	0	ACETE 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 ANNUUS 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 ACETE. HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, 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 MEISSEL 0.05PORCEN MAX, INDICE DE POLENISKE 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 ACETE MINERAL, BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPHEN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS. ANTIOXIDANTES TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCILLO MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIODIPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLORES 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 OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.		
2	ACETITE DE MAIZ 1000 ML	22104-0282	480702010400	4	8	0	0	0	0	ACETE DE MAIZ 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 DEL GERMIEN DE MAIZ (ZEA MAYS L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO. SE		
7				7	0	0	1	0	0	REFRACCION (ABBE) A 20°C DE 1.472 A 1.474. INDICE DE YODO (MUS) 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 LOVBOND) 0.05 R, 35.0 A, REACCION NEGATIVA A BAUDOUIN, VILLAVECCHIA-FABRIS, HALPHEN, KREISS, RENARD Y EVERS, DE TWITCHELL, ACETE 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 O 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 OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO		
9	ACETITE DE MAIZ 900 ML	22104-0282	480702010401	4	8	0	0	0	0	ACETE DE MAIZ 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 DEL GERMIEN DE MAIZ (ZEA MAYS L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO. SE		

Felipe Carrillo

PUERTO

TRANSACCION DE SERVICIOS



Handwritten initials and signature.



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2 8 0	ACEITE DE OLIVA 1000 ML	22104-0006 480702010500	4 8 0	7 0 2	0 0 5	0 0 0	PIEZA 0 \$237.90
2 8 1	ACEITE DE OLIVA 500 ML	22104-0006 480702010503	4 8 0	7 0 2	0 1 5	0 0 3	PIEZA 0 \$125.00

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 KA/GUA A 293 K DE 917 A 0.925, GRADO REFRACTOMETRICO A 20°C DE 89.5 A 72.7, INDICE DE REFRACCION (ABBE) A 20°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE YODO (WUS) DE 103 A 128, MATERIA INSAPONIFICABLE DE 1PORCEN, INDICE DE PEROXIDO EN MG/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 LOU/OND) 0.05 R, 35.0 A, REACCION NEGATIVA A BAUDOQUIN, 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 OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO

ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES, ENVASE DE 1000 ML, DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO, ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE 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 0.005PORCENMM, 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 SNERGICOS TOCCOFEROLES 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 GUAAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILLO 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 OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO

ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRUCTA 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

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

			<p>(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 MILEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCEN/MM, 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, ANTOXIDANTES 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 HIDROXIANSOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO 0.02PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRANAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE. DE APARIENCIA VISCOSA DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION, DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.</p>	
2 8 2	<p>ACETE PURO DE CANOLA 1000 ML</p>	<p>22104-0003 480702010600</p>	<p>4 7 0 8 0 0 0 2 6</p>	<p>PIEZA 0 \$78.00</p>
2 3	<p>ACETE PURO DE CANOLA 900 ML</p>	<p>22104-0003 480702010601</p>	<p>4 7 0 8 0 0 0 2 6</p>	<p>PIEZA 0 \$75.00</p>

ACETE PURO DE CANOLA HOSPITAL Y GUARDERIA SE DEBE ALTERNAR CON OTROS ACEITES. 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 UN ACEITE EXTRAIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DE COLZA BRASSICA NAPUS PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS QUE MAS SE CULTIVA EN EL MUNDO. SE DERIVA DE LA HIBRIDACION NATURAL DE LA COL (BRASSICA OLERACEA L.) Y EL MABO SILVESTRE (BRASSICA CAMPESTRIS L.). ORIGINALMENTE ERA UNA PLANTA DE USO EXCLUSIVAMENTE FORRAJERO. EN LOS AÑOS 50 EN CHINA LA COLZA FORRAJERA FUE TRANSFORMADA EN COLZA OLEAGINOSA, PLANTA QUE SE ADAPTA A CLIMAS TEMPLADOS Y FRIOS. SOPORTA TEMPERATURAS BAJAS CERRO GRADOS EN ETAPA DE CRECIMIENTO EN COMPARACION CON EL MAIZ. REQUIERE BAJAS CANTIDADES DE AGUA, PARA OBTENER RENDIMIENTOS DE GRANO ACEPTABLES. EL CULTIVO DE CANOLA REQUIERE SOLO DE 500 A 600 MILIMETROS DURANTE SU CICLO DE CRECIMIENTO DE LA CUAL SE DERIVA LA "CANOLA". NOMBRE PROVENIENTE DE (CANADIAN OIL, LOW ACID), INDUSTRIA QUE DESARROLLA METODOS PARA EL FITOMEJORAMIENTO DE LA SEMILLA DE LA COLZA SEPARANDO LAS SUSTANCIAS TOXICAS DE ACIDO ERUCICO Y GLUCOSINOLATOS PARA HACER UNA VARIEDAD DIFERENTE A LA COLZA (LA CANOLA) Y CREAR UN PRODUCTO DE ACEITE PARA CONSUMO HUMANO. PARA EL "ACEITE DE COLZA REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO" EXISTEN REGULACIONES EN CUANTO A LA TOXICOLOGIA, MICROBIOLOGIA Y POTENCIAL ALERGENICO, CUYA PROCEDENCIA ES DE LA COLZA DE LA ESPECIE BRASSICA NAPUS REPORTADOS POR LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES. LA AGENCIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EFSA (SIGLAS INGLESAS) TAMBIEN CERTIFICA LA VARIEDAD DE ACEITE DE COLZA EQUIVALENTE AL ACEITE DE CANOLA CANADIENSE REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO PARA QUE CUMPLA LOS PROTOCOLOS DE TOXICOLOGIA, POTENCIAL ALERGENICO Y MICROBIOLOGIA EXISTE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS. MUESTREO Y METODOS DE PRUEBA COMO MARCA LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES.

ACETE PURO DE CANOLA HOSPITAL Y GUARDERIA SE DEBE ALTERNAR CON OTROS ACEITES. ENVASE DE 900 ML + 50 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 UN ACEITE EXTRAIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DE COLZA BRASSICA NAPUS PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS QUE MAS SE CULTIVA EN EL MUNDO. SE DERIVA DE LA HIBRIDACION NATURAL DE LA COL (BRASSICA OLERACEA L.) Y EL MABO SILVESTRE (BRASSICA CAMPESTRIS L.). ORIGINALMENTE ERA UNA PLANTA DE USO

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 u



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**

**DESCONCENTRADA TLAXCALA**

Jeftura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

										EXCLUSIVAMENTE FORRAJERO. EN LOS AÑOS 50 EN CHINA LA COLZA FORRAJERA FUE TRANSFORMADA EN COLZA OLEAGINOSA. PLANTA QUE SE ADAPTA A CLIMAS TEMPLADOS Y FRIOS. SOPORTA TEMPERATURAS BAJO CERO GRADOS EN ETAPA DE CRECIMIENTO EN COMPARACION CON EL MAIZ. REQUIERE BAJAS CANTIDADES DE AGUA. PARA OBTENER RENDIMIENTOS DE GRANO ACEPTABLES. EL CULTIVO DE CANOLA REQUIERE SOLO DE 500 A 600 MILIMETROS DURANTE SU CICLO DE CRECIMIENTO DE LA CUAL SE DERIVA LA "CANOLA". NOMBRE PROVENIENTE DE (CANADIAN OIL LOW ACID). INDUSTRIA QUE DESARROLLA METODOS PARA EL FITOMEJORAMIENTO DE LA SEMILLA DE LA COLZA SEPARANDO LAS SUSTANCIAS TOXICAS DE ACIDO ERUCICO Y GLUCOSINOLATOS PARA HACER UNA VARIEDAD DIFERENTE A LA COLZA (LA CANOLA) Y CREAR UN PRODUCTO DE ACEITE PARA CONSUMO HUMANO PARA EL "ACEITE DE COLZA REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO" EXISTEN REGULACIONES EN CUANTO A LA TOXICOLOGIA. MICROBIOLOGIA Y POTENCIAL ALERGENICO. CUYA PROCEDENCIA ES DE LA COLZA DE LA ESPECIE BRASSICA NAPUS REPORTADOS POR LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES. LA AGENCIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EFSA (SIGLAS INGLESAS) TAMBIEN CERTIFICA LA VARIEDAD DE ACEITE DE COLZA EQUIVALENTE AL ACEITE DE CANOLA CANADIENSE REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO* PARA QUE CUMPLA LOS PROTOCOLOS DE TOXICOLOGIA. POTENCIAL ALERGENICO Y MICROBIOLOGIA EXISTE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS. MUESTREO Y METODOS DE PRUEBA COMO MARCA LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES.
2 8 4	MANTECA VEGETAL 1000 G	22104-0202	4807020 20000	4 8 0	7 0 2	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	MANTECA VEGETAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARA FINADO. PLASTICO (POLIPROPILENO) U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE CON CAPACIDAD PAQUETE DE 1000 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR HIDROGENACION PARCIAL DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES O LA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES NO HIDROGENADOS E HIDROGENADOS. OBTENIDOS A PARTIR DE ACEITES DE LAS SEMILLAS DE LAS SIGUIENTES PLANTAS OLEAGINOSAS: AJONJOLI, ALGODON, CACAHUATE, CANOLA, CARTAMO, COCO, GIRASOL, MAIZ, PALMA, SOYA Y OTROS PERMITIDOS, BLANQUEADOS Y DEODORIZADOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MAXIMO 15PORCEN DE ACEITES TOTALMENTE HIDROGENADOS, HUMEDAD DE 0.05PORCEN MAX. PUNTO DE FUSION MENOR DE 50°C. ACIDEZ LIBRE EXPRESADA EN ACIDO OLEICO MENOR DE 0.3PORCEN. JABON MAX 0.005PORCEN MM. 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; REACCION DE KREISS (RANCIDEZ) NEGATIVO. ACEITE MINERAL NEGATIVO. ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS MG/KG. CARACTERISTICAS SENSORIALES SABOR Y OLORES CARACTERISTICOS. SIN RANCIDEZ. COLOR BLANCO A CREMA. CONSISTENCIA GRASOSA. ASPECTO SEMISOLIDO A 24°C. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA. ACEITE DEL QUE PROCEDE. MARCA. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA. CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES. INCLUYENDO ADITIVOS. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10°C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO. CONCEPTOS TECNOLOGICOS LA HIDROGENACION DE LAS GRASAS POLINSATURADAS TRANSFORMA SU ESTADO. LIQUIDO EN SOLIDO
2 8 5	MARGARINA SIN SAL 90 G	22104-0202	4807020 30000	4 8 0	7 0 2	0 0 0	0 0 0	0 0 0	0 0 0	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARA FINADO 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

PIEZA 0 \$24.20

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

*Handwritten signature and initials*



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

					<p>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, ESTAPHYLOCOCCUS 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</p>		
2 8 6	MARGARINA SIN SAL 1000 G	22104- 0202 4807020 30002	4 8 0	7 0 2	<p>MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 1000 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES 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</p>	PIEZA 0	\$89.85
2 8 7	MARGARINA SIN SAL ENV INDIV. 10 G	22104- 0202 4807020 30100	4 8 0	7 0 2	<p>MARGARINA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL DE 10 G. HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. 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</p>	PIEZA 0	\$3.80

Felipe Carrillo  
PUERTO

6  
mi



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>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, STAPHYLOCOCCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZ, ASPECTO HOMOGENEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADO PORCEN 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 CONSERVASE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENSTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES, DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10°C PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.</p>			
<p>2 8 8</p>	<p>SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS</p>	<p>MAYONESA 390 G</p>	<p>22104- 0360 4807030 10000</p>	<p>4 8 0</p>	<p>7 0 3</p>	<p>0 1 0 0 0 0</p> <p>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 CREAMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRANOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDIZ, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO. DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0</p>	<p>\$69.50</p>
<p>2 8 9</p>	<p>SUBGRUPO 704 OLEAGINOS AS</p>	<p>ACETUNA VERDE CON SEMILLA 500 G</p>	<p>22104- 0009 4807040 10000</p>	<p>4 8 0</p>	<p>7 0 4</p>	<p>0 1 0 0 0</p> <p>ACETUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO. CON CAPACIDAD DE 500 G. + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG. LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUENA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA, SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CON UNA ACIDEZ MINIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SAAS, EXENTAS DE OLORES, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRANAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE, EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0</p>	<p>\$63.50</p>

Felipe Carrillo  
PUERTO

MEMBERO DEL PROYECTO DE LEY  
REVISOR DE LA LEY  
DEL ESTADO

8  
m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

2	ACETUNA VERDE CON SEMILLA 935 G	22104-0009	480704010001	4	8	0	0	0	0	0	1	ENVASE. ACETUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO. CON CAPACIDAD DE 935 G + 70 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG. LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACIÓN ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL. DRUPA OVOIDE. PEGUENA. DE SABOR MUY AMARGO. COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA. PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENGCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO. FERMENTACIÓN EN SALMUERA CLARIFICADA CON UNA ACIDEZ MÍNIMA. EXPESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4 PORCEN (AGUA. SAL VINAGRE. ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA. SANAS, EXENTAS DE OLORES, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO. INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA. DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.	PIEZA	0	\$108.00
2	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	22104-0398	480704020000	4	8	0	0	0	0	0	0	ENVASE. ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA POR SU ALTO COSTO A GRANDEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO. CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA. ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA. SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA. COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE. SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME. COLOR PAJA. SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA. ESTAR EXENTO DE PLAGAS. MANCHAS Y DANOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.	PIEZA	0	\$287.50
2	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	22104-0398	480704030000	4	8	0	0	0	0	0	0	ENVASE. CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA. A GRANDEL 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. PAPILOMADA. 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 DANOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.	PIEZA	0	\$79.00
2	CREMA DE CACAHUATE 450 G	22104-0398	480704080100	4	8	0	0	0	0	0	0	ENVASE. CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCIÓN 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 DANOS 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.	PIEZA	0.08	\$119.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
UM



2											<p>DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE - GARAPIADO. 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.</p>		
2 9 4	SUBGRUPO 801 COLORANTES	COLOR VEGETAL 15 ML	24901-0009	4808020 10000	4 8 0	7 0 1	0 0 0	0 0 0	0 0 0	<p>DETERMINACION DE AFLATOXINAS. EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE - GARAPIADO. 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.</p>	PIEZA	0	\$375.50
2 9 6	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	AJO EN BULBO	22104-0015	4808020 10000	4 8 0	8 0 2	0 1 0	0 0 0	0 0 0	<p>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. SULFUROO. 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.</p>	KILOGR AMO	0	\$104.00
2 9 7	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	AJOJOLLI 500 G	22104-0016	4808020 20000	4 8 0	8 0 2	0 2 0	0 0 0	0 0 0	<p>AJOJOLLI 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 PREDALACEAS. 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 AMPLEMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS. CUERPOS EXTRANOS (MARRAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCO. 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.</p>	PIEZA	0	\$64.50
2 9 8	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	ANIS 60 G		4808020 30000	4 8 0	8 0 2	0 3 0	0 0 0	0 0 0	<p>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 DESECCADOS 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</p>	PIEZA	0	\$26.50

Felipe Carrillo  
PUERTO

8



GOBIERNO DE MEXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

		<p>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 ANTIESPASMÓDICO. 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 VARIIDADES 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 AUTOMÁTICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD Y LA VARIEDAD (PARA EVITAR INTOXICACION) OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL OLORES 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</p>		
<p>2 9 9 0</p>	<p>CANELA EN RAJA 1000 G  22104-0052 4808020 40000 0 2 0</p>	<p>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 POLETILENO. 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 ACETES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRANOS. QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES. DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRALADOS) Y DE OLORES 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.</p>	<p>KILOGR AMO 0</p>	<p>\$425.00</p>
<p>3 0 0 0</p>	<p>CANELA MOLIDA 160 G  22104-0052 4808020 40100 0 2 0</p>	<p>CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 160 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLETILENO. 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 ACETES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRANOS. QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES. DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRALADOS) Y DE OLORES 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.</p>	<p>PIEZA 0</p>	<p>\$69.00</p>
<p>3 0</p>	<p>CANELA MOLIDA 60 G  22104-0052 4808020 40101 8 0 0 4 0 1</p>	<p>CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 20 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLETILENO. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.</p>	<p>PIEZA 0</p>	<p>\$45.00</p>

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
u



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1																			
3																			
0																			
2																			
3	CLAVO ENTERO 60 G	22104- 0117	4808020 50000	4 8	0 2	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
3	CLAVO MOLIDO 60 G	22104- 0117	4808020 50001	4 8	0 2	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
3	COMINO ENTERO 60 G	22104- 0101	4808020 60000	4 8	0 2	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
0																			
4																			



**Felipe Carrillo  
PUERTO**

\$ 37.50



**GOBIERNO DE MÉXICO**



**ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA**  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3	JENGIBRE EN RAIZ ENTERA	22104-0117	480802070000	480802080000	480802080000	80208000	80208000	00000000	00000000	00000000	00000000	00000000	00000000	PIEZA 0 \$84.00
3	JENGIBRE MOLIDO (60 G)	22104-0117	480802070100	480802080100	480802080100	80210000	80210000	00000000	00000000	00000000	00000000	00000000	00000000	PIEZA 0 \$16.00
3	NUEZ MOSCADA (60 G)	22104-0212	480802110000	480802180000	480802180000	80212000	80212000	00000000	00000000	00000000	00000000	00000000	00000000	PIEZA 0 \$335.00
3	OREGANO EN HOJA 1000 G)	22104-0117	480802080000	480802080000	480802080000	80000000	80000000	00000000	00000000	00000000	00000000	00000000	00000000	PIEZA 0 \$84.00

PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANDEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRANOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANDEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.

JENGIBRE EN RAIZ ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO A GRANDEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO RIZOMA FRESCO O DESECADO. LOS TROZOS MIDEN HASTA 10 CM DE LONGITUD Y 2 CM DE ANCHO. TIENE UN OLOR INTENSO Y UN SABOR ACRE CAUSTICO POR LOS TERPENOS DE SUS ACEITES ESENCIALES, ESPECIALMENTE POR EL GINGEROL, OTROS SON EL FELANDRENO Y EL CITRAL. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 7PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 9.0PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 2PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 1.5 MG/100 G, ENTRE EL 65 Y 70PORCEN DE LAS PARTICULAS DEBEN PASAR POR UNA MALLA MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS. EL JENGIBRE SIN DESCORTEZAR ES OSCURO Y GRIS AMARILLENTO. DEBE ESTAR AMARILLENTO. EL DESCORTEZADO ES CLARO Y DE COLOR AMARILLO. SE COMERCIALIZA ENTERO, EN TROZO O MOLIDO, POR ESTE ULTIMO PROCESO, SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES, EN ALGUNAS BEBIDAS GASEOSAS COMO EL GINGER ALE ORIGINAL ES LA BASE DEL SABOR (PICANTE). OLOR AROMATICO Y LIGERAMENTE PICANTE.

JENGIBRE MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDO EN FRASCO DE VIDRIO DE 60 G + 10 G CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, RIZOMA FRESCO O DESECADO. LOS TROZOS MIDEN HASTA 10 CM DE LONGITUD Y 2 CM DE ANCHO, TIENE UN OLOR INTENSO Y UN SABOR ACRE CAUSTICO POR LOS TERPENOS DE SUS ACEITES ESENCIALES, ESPECIALMENTE POR EL GINGEROL, OTROS SON EL FELANDRENO Y EL CITRAL. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 7PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 9.0PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 2PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 1.5 MG/100 G, ENTRE EL 65 Y 70PORCEN DE LAS PARTICULAS DEBEN PASAR POR UNA MALLA MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS. EL JENGIBRE SIN DESCORTEZAR ES OSCURO Y GRIS AMARILLENTO. EL DESCORTEZADO ES CLARO Y DE COLOR AMARILLO. SE COMERCIALIZA ENTERO, EN TROZO O MOLIDO, POR ESTE ULTIMO PROCESO, SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES, EN ALGUNAS BEBIDAS GASEOSAS COMO EL GINGER ALE ORIGINAL ES LA BASE DEL SABOR (PICANTE). OLOR AROMATICO Y LIGERAMENTE PICANTE.

NUEZ MOSCADA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO O EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, DE 60 G + 10 G, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. LA NUEZ MOSCADA, PROCEDENTE DEL ARBOL MYRISTICA FRAGANS, ES UN FRUTO ESPECIADO AMPLIAMENTE EMPLEADO EN LA COCINA ASIATICA Y MUY COTIZADO EN LA EUROPEA POR SU AROMA DULCE, FRAGRANTE Y SUAVE. SE EMPLEA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA COMO SABORIZANTE DE PLATOS PREPARADOS, JARABES O BEBIDAS DE COLA. EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN PELIGRO PARA LA SALUD. NO DEBERA PRESENTAR NIVELES DE CONTAMINACION DE INSECTOS, AVES O ROEDORES QUE HA SIDO ELABORADA, ENVASADA O MANTENIDA EN CONDICIONES INSALUBRES. EN LAS ETIQUETAS DE LOS ENVASES DE LAS ESPECIAS, SE DEBERA SEÑALAR LA PARTE DE LA PLANTA DE DONDE PROVIENEN. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS LAS ESPECIAS Y PLANTAS AROMATICAS LISTAS PARA EL CONSUMO DEBERAN ESTAR EXENTAS DE SALMONELLA.

OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 1000 G + 5 G., DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLISOSAS 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, ESTOMACAUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL



Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
u



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA**

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

					<p>OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN. CENIZAS 9PORCEN MAXIMO. FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. ACETES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS 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. OLORES FUERTES AROMÁTICO. A MENTA Y ALCANFORADO. SABOR AROMÁTICO. 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 OLORES 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.</p>		
<p>3 0 9</p>	<p>OREGANO EN HOJA (60 G)</p>	<p>22104- 0117 4808020 80001</p>	<p>4 8 0</p>	<p>8 0 2</p>	<p>0 0 1</p> <p>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 VELLOSO POR EL ENVES. OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE. DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE. LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACETE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMÓDICAS, ESTOMACUICAS 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. ACETES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS 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. OLORES FUERTES AROMÁTICO. A MENTA Y ALCANFORADO. SABOR AROMÁTICO. 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 OLORES 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.</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0</p> <p>\$16.00</p>
<p>3 1 0</p>	<p>OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G</p>	<p>22104- 0117 4808020 80002</p>	<p>4 8 0</p>	<p>8 0 2</p>	<p>0 0 2</p> <p>OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRAMOS. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS. PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSO POR EL ENVES. OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE. DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE. LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACETE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMÓDICAS, ESTOMACUICAS 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. ACETES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS 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. OLORES FUERTES AROMÁTICO. A MENTA Y ALCANFORADO. SABOR AROMÁTICO. 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 OLORES 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.</p>	<p>PIEZA</p>	<p>0</p> <p>\$84.00</p>

Teléfono: (246) 46 80497 www.imss.gob.mx



**Felipe Carrillo  
PUERTO**

Handwritten signature and initials.



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3 1 1	PIMIENTA NEGRA MOLIDA (1000 G)	22104- 0232	4808020 90100	4 8 0	0 9 0	0 0 0	<p>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 OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE</p> <p>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 NORMALIDAD 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 NORMALIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 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</p> <p>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.</p> <p>PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G. ± 10 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 OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE</p> <p>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 NORMALIDAD 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 NORMALIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 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</p>	PIEZA	0	\$98.00
3 1 2	PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	22104- 0232	4808020 90101	4 8 0	0 9 0	0 0 1	<p>PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G. ± 10 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 OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE</p> <p>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 NORMALIDAD 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 NORMALIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 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</p>	PIEZA	0	\$55.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

									5.0EXTRACTO ETERE0 EN PORCEN MINIMO 6.8.6 BACCETES 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			
3 1 3	PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRANEL 1000 G)	22104- 0232	4808020 90102	4 8 0 0	0 9 0 2	0 0 2			PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA A GRANEL ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO EN GRAMOS FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO COSECHADO GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ. CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO, AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA. RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLENDA 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 OSCURAS; 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 ETERE0 EN PORCEN MINIMO 6.8.6 BACCETES 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	PIEZA	0	\$98.00
3 1 4	PIMIENTA NEGRA ENTERA (1000 G)	22104- 0232	4808020 90200	4 8 0 2	0 9 0 0	0 0 2			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 MOLENDA 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 OSCURAS. 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.	PIEZA	0	\$125.00

*Felipe Carrillo*  
PUERTO

8  
0.01



			<p>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 6.8ACETES 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.</p>		
3 1 5	<p>PIMIENTA NEGRA ENTERA (60 G)</p> <p>22104-0232</p> <p>4808020 90201</p> <p>4 8 0 0 0 0 2 2 1</p>	<p>PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 90 G ± 10 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 ROJO A NEGRO. PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGUSCO CON MANCHAS OSCURAS. PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA. - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOAR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNENTE 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 6.8ACETES 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.</p>	PIEZA	0 \$45.00	
3 1 6	<p>PIMIENTA NEGRA ENTERA GRANEL 1000 G</p> <p>22104-0232</p> <p>4808020 90202</p> <p>4 8 0 0 0 0 2 2 2</p>	<p>PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL. PESO EN GRANOS. 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 ROJO A NEGRO. PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGUSCO CON MANCHAS OSCURAS. PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA. - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOAR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNENTE 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</p>	PIEZA	0 \$125.00	

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
CU



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3	1	7	PIMIENTA BLANCA ENTERA (1000 G)	22104- 0232	4808020 90300	4 8 0 0	8 0 2	0 9 0 3	0 0 0	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	PIEZA	0	\$125.00
3	1	8	PIMIENTA BLANCA ENTERA (60 G)	22104- 0232	4808020 90301	4 8 0 0	8 0 2	0 9 0 3	0 0 1	PIMIENTA BLANCA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G ± 10 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO	PIEZA	0	\$45.00
3	1	9	PIMIENTA BLANCA ENTERA GRANEL 1000 G	22104- 0232	4808020 90302	4 8 0 0	8 0 2	0 9 0 3	0 0 2	PIMIENTA BLANCA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANDEL FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO	PIEZA	0	\$125.00
3	2	0	PIMIENTA BLANCA MOLIDA (1000 G)	22104- 0232	4808020 90400	4 8 0 0	8 0 2	0 9 0 4	0 0 0	PIMIENTA BLANCA 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)	PIEZA	0	\$98.00
3	1	1	PIMIENTA BLANCA MOLIDA (60 G)	22104- 0232	4808020 90401	4 8 0 0	8 0 2	0 9 0 4	0 0 1	PIMIENTA BLANCA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G ± 10 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM)	PIEZA	0	\$45.00
3	2	2	PIMIENTA BLANCA MOLIDA GRANEL 1000 G	22104- 0232	4808020 90402	4 8 0 0	8 0 2	0 9 0 4	0 0 2	PIMIENTA BLANCA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANDEL EN BOLSA DE PLASTICO FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM)	PIEZA	0	\$125.00
3	2	3	PIMIENTO DULCE MOLIDO (60 G)	22104- 0232	4808021 00000	4 8 0 0	8 0 2	0 9 0 0	0 0 0	PIMIENTO DULCE MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G ± 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. EN SU CASO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. SE LE DENOMINA TAMBIEN PIMENTON ROJO. EL PRODUCTO EN POLVO SE OBTIENE DE LA MOLENDIDA DE LAS CAPSULAS DEL FRUTO MADURO, SECO Y MOLIDO, PARA LA OBTENCION DEL PIMIENTO DULCE. DEBE SER ELIMINADO DEL FRUTO EL PEDUNCULO, CALZ, SEMILLAS Y PLACENTA. EL COLOR ROJO SE LE ATRIBUYE A LA CAPSALCINA QUE CONTIENE. ES AMPLIAMENTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA DAR COLOR Y SABOR A EMBUTIDOS, ADEREZOS, SOPAS, SALSAS, ETC. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD DE 6 A 12PORCEN. CENIZAS TOTALES DEL 7 AL 10PORCEN. CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO DEL 0.40 AL 1PORCEN. EXTRACTO ETHEREO TOTAL DEL 13 AL 20PORCEN. INDICE DE YODO DE 125 A 136. INDICE DE REFRACCION DE 1.47 A 1.50. FIBRA CRUDA DEL 17 AL 23PORCEN. CAPSALCINA DEL 0 AL 0.03PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS. TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES OLOR FRESCO LIGERAMENTE DULCE. SUAVEMENTE PICANTE. AROMATICO Y LIBRE DE RANCIDEZ. COLOR ROJO UNIFORME Y CARACTERISTICO DEL TIPO Y VARIEDAD. SABOR DULCE SUVAMENTE PICANTE Y LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANDEL ESTE LIBRE DE CUERROS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, ETC.) DE HUMEDAD Y SE PERCIBA EL OLOR	PIEZA	0	\$65.00

Felipe Carrillo

PUERTO



MEMBERIA DE LA COMISION FEDERAL DE DEFENSA ECONOMICA

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

									CARACTERISTICO DEL PIMIENTO (LIGERAMENTE PICANTE). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANDEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.				
									EXTRACTO DE VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 100 ML + 50 ML. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO AROMATICO QUE SE OBTIENE DE LA PLANTA TREPADORA. CUYOS FRUTOS SON VAINAS QUE MADURAS ASEMELJAN A GRANDES EJOTES. NO TIENEN SABOR NI AROMA. ESTOS SE DESARROLLAN POR UN PROCESO ARTIFICIAL DE CURADO QUE EN MEXICO ES A TRAVES DEL SOL. EL CUAL PROPORCIONA EL CALOR NECESARIO PARA ESTIMULAR LA FERMENTACION. EL PRINCIPAL COMPUESTO RESPONSABLE DEL AROMA ES LA VAINILLA. EL EXTRACTO DE VAINILLA NO DEBE CONTENER MENOS DE 35PORCEN DE ALCOHOL. SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO. CON CAPACIDAD DE 50 ML. A 500 ML. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS. CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO. ES UN BUEN SUSTITUTO. CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA, TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA. EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.				
									EXTRACTO DE VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 500 ML. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO AROMATICO QUE SE OBTIENE DE LA PLANTA TREPADORA. CUYOS FRUTOS SON VAINAS QUE MADURAS ASEMELJAN A GRANDES EJOTES. NO TIENEN SABOR NI AROMA. ESTOS SE DESARROLLAN POR UN PROCESO ARTIFICIAL DE CURADO QUE EN MEXICO ES A TRAVES DEL SOL. EL CUAL PROPORCIONA EL CALOR NECESARIO PARA ESTIMULAR LA FERMENTACION. EL PRINCIPAL COMPUESTO RESPONSABLE DEL AROMA ES LA VAINILLA. EL EXTRACTO DE VAINILLA NO DEBE CONTENER MENOS DE 35PORCEN DE ALCOHOL. SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO. CON CAPACIDAD DE 50 ML. A 500 ML. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS. CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL. CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO. ES UN BUEN SUSTITUTO. CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA, TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA. EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.				
									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.				
									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. CARTILLAGO. 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				
3	SUBGRUPO 803 EXTRACTOS	EXTRACTO DE VAINILLA (500 ML)	22104-0117	480803010001	4	8	0	0	0				
2					8	0	1	0	0				
5					0	3	0	1	0				
3													
2													
3	SUBGRUPO 804 GELES	GRENETINA EN POLVO (1000 G)	23101-0093	480804010000	4	8	0	0	0				
2					8	0	1	0	0				
7					0	4	0	0	0				

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA

DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3 2 8	CILANTRO	22104-0092 4808050 10000	4 8 0 0 0	0 1 0 0 0	AMPLIAMENTE UTILIZADA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA PLANES, GELATINAS, MERMELADAS, HELADOS, EMBUTIDOS, SALSAS, ADEREZOS, ETC. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, VISCOSIDAD 40 MP.S, PH DE 5 A 6, PROTEINA (N X 5.55) 85PORCEN MINIMO, MICROBIOLÓGICAS, MESOFÍLICAS AEROBIOS 2000 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES 10 MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 10 MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI, SALMONELLA, LIQUEFACIENTES Y ESTAFILOCOCCOS AUREUS SENSORIALES, COLOR, OLORES Y SABOR CARACTERÍSTICOS, 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.	KILGR AMO	0	\$24.50
3 2 9	SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS  ENELDO	22104-0117 4808050 70000	4 8 0 0 0	0 7 0 0 0	ENELDO HOSPITAL FRESCO A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA Y BIODEGRADABLE, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORPLANTA HERBACEA, ANUAL, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS, LA RAIZ ES LARGA Y SUTIL, EL TALLO ES ERECTO, RAMIFICADO EN LA PUNTA Y PUEDE SUPERAR EL METRO DE ALTURA, LAS HOJAS ALTERNAS DE COLOR AZUL TENDIENTE AL VERDE, LAS FLORES, DISPUESTAS EN UMBELAS, SON DE COLOR AMARILLO, TODAS LAS PARTES DE LA PLANTA CONTIENEN ACEITES ESENCIALES, ES DULCE, AROMATICO Y LIGERAMENTE AMARGO, SE USA COMO CONDIMENTO TANTO LAS HOJAS COMO LOS FRUTOS PARA DARLE SABOR A LAS SOPAS, SALSAS Y ES ESPECIALMENTE PARA EL PESCADO, SE COMBINA MUY BIEN CON EL YOGURT, LA CREMA ACIDA Y LOS HUEVOS, EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y/O PARASITOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD, DEBIDO A LA CAPACIDAD DE LOS PATOGENOS DE SOBREVIVIR Y PROLIFERAR EN LOS PRODUCTOS FRESCOS, DEBEN SEGUIRSE LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PRODUCTO, LOS PARAMETROS DE CALIDAD SON MAYORITARIAMENTE VISUALES E INCLUYEN LA FRESCURA APARENTE DE LAS HOJAS, CON UNIFORMIDAD DE TAMAÑO, FORMA, COLOR Y AUSENCIA DE DEFECTOS (HOJAS AMARILLENAS, CON COLORACION ESTANA O DAÑADAS, CON MOHOS, PUDRICION, DAÑOS POR INSECTOS, MARCHITAMIENTO, MAGULADURAS), CON AROMA CARACTERISTICO, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS, QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA, LA ETIQUETA DEL ENELDO ENVASADO DEBE SEÑALAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO, LA PARTE DE LA PLANTA DE DONDE PROVIENEN, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL, DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD	KILGR AMO	0	\$24.00
3 0	EPAZOTE	22104-0343 4808050 20000	4 8 0 0 0	0 2 0 0 0	EPAZOTE HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, SIN RAIZ 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.	KILGR AMO	0	\$24.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



3 3 1	HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	22104-0117	480805030000	4 8 0 5	0 3 0 0	<p>HIERBAS DE OLOR HOSPITALIALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIETADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCION EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL, MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROLO, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL, DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES, VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD</p>	KILOGR AMO	0	\$44.00
3 3 2	LAUREL	22104-0117	480805030100	4 8 0 5	0 3 0 0	<p>LAUREL HOSPITALIALES 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 EXTRANOS (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</p>	KILOGR AMO	0	\$54.00
3 3 3	MEJORANA	22104-0117	480805030200	4 8 0 5	0 3 0 0	<p>MEJORANA HOSPITALIALES 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 EXTRANOS (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</p>	KILOGR AMO	0	\$54.00
3 3 4	TOMILLO	22104-0117	480805030300	4 8 0 5	0 3 0 0	<p>TOMILLO HOSPITALIALES 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), CARVACROLO, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL, A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, EXPECTORANTES Y ANTIESPASMODICAS, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMA, CENZAS 11PORCEN MAXIMO, CENZAS 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 EXTRANOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL</p>	KILOGR AMO	0	\$32.00

**Felipe Carrillo**  
**PUERTO**

8  
 11



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

										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.			
3	AGUACATE	22104-0117	4808050	480000	4	8	0	0	0	HOJA DE AGUACATE HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL. POR PESO EN GRAMOS. EN MANOJO. EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE. PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS. FRONDOSO MUY RAMIFICADO. ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA. SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS. COLORAS AL ESTRUJARSE. DEBIDO A SUS ACETES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAIS. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS. DAÑOS POR INSECTOS. RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA.	KILOGR AMO	0	\$54.00
3	HOJA DE PLATANO	22104-0117	4808050	50000	4	8	0	0	0	HOJA DE PLATANO HOSPITALES Y GUARDERIAS FRESCAS. A GRANEL. POR PESO EN GRAMOS. EN MAZOS QUE CONTIENEN VARIAS HOJAS DOBLADAS. PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS MUSASEAS. SUS HOJAS SON ALARGADAS Y AMPLIAS. PUEDEN ALCANZAR HASTA 3 M. DE COLOR VERDE INTENSO. PROVENIENTES DE ZONAS CALIDAS Y HUMEDAS. DEBIDO A SUS ACETES ESENCIALES. SE UTILIZAN PARA DAR SABOR Y AROMA A PLATILLOS QUE CARACTERIZAN LA COCINA DEL SURESTE EN NUESTRO PAIS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN FRESCAS, ENTERAS, SIN MANCHAS O DAÑOS POR INSECTOS.	KILOGR AMO	0	\$62.00
3	PEREJIL	22104-0367	4808050	60000	4	8	0	0	0	PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL. POR PESO EN GRAMOS. EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA. UMBELIFERA. IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO. LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACETES 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.	KILOGR AMO	0	\$25.00
806	INFUSIONES												
3	SUBGRUPO 806 INFUSIONES	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	22104-0039	4808060	4	8	0	0	0	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 MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE. EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO. MOHO. TIERRA O AGRIO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO. PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA. MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	\$299.00

8 m



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3	CAFÉ PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	22104-0039	480806010100	4808060	4808060	8006	0001	0000	0002	0000	0000	0000	0000	
3	CAFÉ PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1200 G)	22104-0039	480806010101	4808060	4808060	8006	0001	0000	0000	0000	0000	0000	0000	\$342.00
3	CAFÉ PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (500 G)	22104-0039	480806010102	4808060	4808060	8006	0001	0000	0000	0000	0000	0000	0000	\$160.00

CAFÉ PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFÉ VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150° C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFÉ DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZÚCAR Y SE LE DENOMINA CAFÉ PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFÉ 100PORCEN PURO 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, DESMANCHES, NO LAVADOS O NATURALES, DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS CAFFEINA MINIMO 2PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 6.0PORCEN, CENZAS MAXIMO 5PORCEN, EXTRACTO ETHEREO DE 10.5 A 16.5PORCEN, PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLORES CARACTERÍSTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO), VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMÁTICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFÉ TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.

CAFÉ PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 500 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFÉ VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150° C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFÉ DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZÚCAR Y SE LE DENOMINA CAFÉ PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFÉ 100PORCEN PURO

Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
M



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



**ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA**

**DESCONCENTRADA TLAXCALA**

Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Bienes y Contratación de Servicios

3	CAFÉ PURO SOLUBLE (200 G)	22104-0040	480806010200	4	8	0	1	0						
4				8	0	0	0	0						
2				0	6	2								
3	CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO (200 G)	22104-0040	480806010300	4	8	0	1	0						
4				8	0	0	0	0						
3				0	6	3								

TOSTADO EN GRANO O MOLIDO. ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO. TIPO B CAFÉ 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO. DESMANCHES. NO LAVADOS O NATURALES. DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN. HUMEDAD MAXIMA 6 0PORCEN. GENIZAS MAXIMO 5PORCEN. EXTRACTO ETHEREO DE 10.5 A 16.5PORCEN. PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLORES CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE. EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO). VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFÉ TOSTADO. SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS. EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. FECHA DE CADUCIDAD. ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION. NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.

CAFÉ 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 CAFÉ 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 APARENCIA DE GRANULADO. TAMBIEN SUELE DENOMINARSE INSTANTANEO, YA QUE AL CONTACTO CON EL AGUA SE DISUELVE INSTANTANEAMENTE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN. GENIZAS 11PORCEN MAXIMO. HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO. FEGULAS EXTRAÑAS NINGUNA. PH (AL 1PORCEN) DE 4.4 A 5.5. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLORES CARACTERISTICO AL CAFÉ SOLUBLE. COLOR CASTAÑO CLARO A OSCURO, 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 CAFÉ 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.

CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO O PET 200 G. + 50 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFÉ PURO TOSTADO DESCAFEINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA 0.3PORCEN MAXIMO. GENIZAS 12PORCEN MAXIMO. HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO. PH DE 4.4 A 5.5. SIN FEGULA. RESIDUOS SOLVENTES CLORADOS 10 PPM MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. DEBE TENER EL AROMA CARACTERISTICO DEL CAFÉ. UN SABOR AGRADABLE Y UNA APARENCIA QUE INDIQUE SU TOTAL SOLUBILIDAD. EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y/O CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DEL CAFÉ TOSTADO. SIN PRESENCIA DE 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. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION. NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.



8 m / y



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición y Contratación de Servicios

3	FLOR DE JAMAICA (1000 G)	22104-0124	480806020000	4	8	0	2	0	0	0	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, CÉSILES, 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 ESTE OPTIMAMENTE DESHIDRATADA. (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LIBRE DE CUERPOS EXTRANOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA REPRESENTACION 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.	KILOGR AMO	0	\$229.00	
4		FLOR DE JAMAICA (500 G)	22104-0124	480806020001	4	8	0	2	0	0	FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 500 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, CÉSILES, 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 ESTE OPTIMAMENTE DESHIDRATADA. (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LIBRE DE CUERPOS EXTRANOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA REPRESENTACION 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.	KILOGR AMO	0	\$117.00	
5			TAMARINDO	22104-0260	480806030000	4	8	0	3	0	0	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 CESALPINOIDIAS. 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 AGRI dulce MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERISTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO. VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO. LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS. DE CUERPOS EXTRANOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN. (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA REPRESENTACION 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.	KILOGR AMO	0	\$84.00
6				TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	22104-0261	480806040000	4	8	0	4	0	0	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 GRAMINEACEAS. 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 ANDRPOGON 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 ETHEREO 2.5PORCEN MAXIMO. EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO. CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN. FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS. TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL	PIEZA	0
7															

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

8  
M



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>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 CARACTERÍSTICOS. OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMÓN. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRAN 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 PUTREFACCIÓN PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIÓN A GRAN EL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO. INGREDIENTES. MARCA. NÚMERO DE LOTE. CONTENIDO NETO. NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACIÓN. NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>		
3 4 8	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	22104- 0261	4808060 40100	4 8 0	0 4 0	<p>ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACIÓN INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO. DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTÓN DE 25 BOLSITAS. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS. SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMÓN. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMÓN ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUGON CITRATUS. SANO, LIMPIO Y SECO. EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS MÁXIMO. EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MÍNIMO. CENZAS SOLUBLES EN AGUA 2.5PORCEN MÁXIMO. FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS. TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TÓXICAS QUE PUEDAN 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 CARACTERÍSTICOS. OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMÓN. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRAN 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 PUTREFACCIÓN PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIÓN A GRAN EL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO. INGREDIENTES. MARCA. NÚMERO DE LOTE. CONTENIDO NETO. NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACIÓN. NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	PIEZA	0
3 4 9	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	22104- 0261	4808060 40101	4 8 0	0 4 1	<p>ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACIÓN INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERÍA G EN CAJA DE CARTÓN DE 100 BOLSITAS. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS. SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMÓN. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMÓN ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUGON CITRATUS. SANO, LIMPIO Y SECO. EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS MÁXIMO. EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MÍNIMO. CENZAS SOLUBLES EN AGUA 2.5PORCEN MÁXIMO. FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS. TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TÓXICAS QUE PUEDAN 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 CARACTERÍSTICOS. OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMÓN. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRAN EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA. EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS. RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA</p>	PIEZA	0

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Adquisición de Bienes y Contratación de Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>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.</p>		
3 5 0	TE DE MANZANILLA NATURAL	22104- 0261	4808060 50000	4 8 0 6	0 5 0 0	<p>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 HERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO, 10PORCEN, EXTRACTO ETereo 4 5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO, ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS 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.</p>	PIEZA	0 \$33.00
3 5 1	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION INDIVIDUAL (25 BOLISTAS)	22104- 0261	4808060 50100	4 8 0 6	0 5 0 0	<p>TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLISTAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CALA DE CARTON DE 25 BOLISTAS, 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 HERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO, 10PORCEN, EXTRACTO ETereo 4 5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO, ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS 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.</p>	PIEZA	0 \$39.00



8  
100



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION INDIVIDUAL	22104-0261	4808060	4	8	0	0	0	0	0	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL (100 BOLSTITAS)	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSTITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 100 BOLSTITAS. 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 HERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO, ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS. RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	\$110.00
5	TE DE NARANJO NATURAL	22104-0261	4808060	4	8	0	0	0	0	0	TE DE NARANJO NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO. EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA HOJAS DEL ARBOL DEL NARANJO PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LA RUTACEAS, SON AROMATICAS DEBIDO A SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE NARANJO PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA HOJAS SANAS Y LIMPIAS DEL NARANJO QUE ES SOMETIDO A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, ANARANJADO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	\$29.00	
3	TE DE NARANJO INDIVIDUAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL (25 BOLSTITAS)	22104-0261	4808060	4	8	0	0	0	0	0	TE DE NARANJO NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSTITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSTITAS. HOJAS DEL ARBOL DEL NARANJO PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LA RUTACEAS, SON AROMATICAS DEBIDO A SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE NARANJO PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA HOJAS SANAS Y LIMPIAS DEL NARANJO QUE ES SOMETIDO A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, ANARANJADO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN	PIEZA	0	\$33.00	

Felipe Carrillo  
PUERTO



FECHA DE EMISION: 20/08/2015  
HORA DE EMISION: 10:55 AM

831



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

						<p>OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANDEL 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.</p>		
<p>3 5</p>	<p>TE DE NARANJO INDIVIDUAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)</p>	<p>22104-0261</p>	<p>4808060 60101</p>	<p>4 8 0 6</p>	<p>0 6 0 1</p>	<p>TE DE NARANJO NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 100 BOLSITAS, HOJAS DEL ARBOL DEL NARANJO PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LA RUTACEAS, SON AROMATICAS DEBIDO A SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS, TE DE NARANJO PROCESADO, ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA HOJAS SANAS Y LIMPIAS DEL NARANJO QUE ES SOMETIDO A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTENIAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO- ANARANJADO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANDEL 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 GRANDEL 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.</p>	<p>PIEZA 0</p>	<p>\$11000</p>
<p>3 5 6</p>	<p>TE DE YERBABUENA NATURAL</p>	<p>22104-0261</p>	<p>4808060 70000</p>	<p>4 8 0 6</p>	<p>0 7 0 0</p>	<p>TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANDEL, 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 YERBABUENA 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 ETHEREO 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 PEQUENOS DE LA YERBABUENA VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANDEL 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 GRANDEL 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.</p>	<p>PIEZA 0</p>	<p>\$33.00</p>

Libramiento Poniente Av. Instituto Politecnico Nacional S/N San Diego Metepec, Tlaxcala C.P. 90110  
Telefono (246) 46 80492 www.imss.gob.mx

FO-CON 13  
Página | 145  
2024  
Felipe Carrillo  
PUERTO  
MAYOR DE LA FAMILIA  
SECRETARÍA DE SALUD Y BIENESTAR

8  
W



3 5 7	TE DE YERBABUENA INDIVIDUAL EN PRESENTACI ON INDIVIDUAL (25 BOLSTITAS)	22104- 0261 4808060 70100	4 8 0 6	0 7 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	TE DE YERBABUENA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSTITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO. DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 100 BOLSTITAS. PLANTA HERBACEA. DE 30 CM DE ALTURA. AROMATICA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS. DE TALLO CUADRANGULAR ERRECTO. 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 HERBABUENA 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 ETHEREO 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 HERBABUENA VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA. EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS. RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO. MARCA. NUMERO DE LOTE. CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION. NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	\$33.00					
3 5 9	SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR (454 G)	22104- 0374 4808070 10000	4 8 0 7	0 1 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	0 0 0 0	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	PIEZA	0	\$125.00						

**Felipe Carrillo**  
PUERTO

8  
14





GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3	SAL REFINADA YODADA (1000 G)	22104-0250	480808020000	4	8	0	0	0	0	SAL REFINADA YODADA EN BOLSAS DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD. DE 1000 G. INDIVIDUAL EN SOBRES 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. MAGNESIO COMO ION SO4 0.20G/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. MICROORGANISMOS PATOGENOS LA SAL REFINADA YODADA SE OBTIENE DE ANADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES. LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	PIEZA	0	\$29.50
3	SAL REFINADA YODADA EN PRESENTACION INDIVIDUAL (1000 SOBRES, 1 G)	22104-0250	480808020100	4	8	0	2	0	0	SAL REFINADA YODADA EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 1000 SOBRES INDIVIDUALES CADA 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. MAGNESIO COMO ION SO4 0.20G/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. MICROORGANISMOS PATOGENOS LA SAL REFINADA YODADA SE OBTIENE DE ANADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES. LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	PIEZA	0	\$47.00
3	VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	22104-0389	480808030000	4	8	0	3	0	0	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 LIMPIO. CONTENER LOS COMPONENTES 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 OLORES, 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.	PIEZA	0	\$44.00
3	VINAGRE DE FRUTAS (500 ML)	22104-0389	480808030001	4	8	0	3	0	1	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 500 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 LIMPIO. CONTENER LOS COMPONENTES 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	PIEZA	0	\$26.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 m



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3 6 8	VINAGRE DE FRUTAS (750 ML)	22104-0389	480808030002	4 8 0 8	8 0 0 8	0 3 0 2	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 750 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. CEREALIES, ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIO. CONTENER LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15º C DE 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 FLUA 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 OLORES, 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.	PIEZA	0	\$37.00
3 6 9	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	22104-0286	480809010000	4 8 0 9	8 0 0 9	0 1 0 0	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, FECUJA 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	PIEZA	0	\$19.00
3 7 0	ACHIOTE EN PASTA (1000 G)	22104-0286	480809010001	4 8 0 9	8 0 0 9	0 1 0 1	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 1000 G. ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS. QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE. EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA. A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CITRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZUCAR, FECUJA 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	PIEZA	0	\$109.00

Felipe Carrillo  
PUERTO



8 w



GOBIERNO DE  
**MÉXICO**



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

							<p>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.</p>		
3 7 1	CONSUME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	22104-0104	480809020000	480809080000	809000	0000	<p>CONSUME 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 CONSUME 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 SPORCEN, GRASA DE POLLO 3 SPORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MAXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETHEREO 3.5PORCEN MINIMO, (MICROBIOLOGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G, (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA, POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE</p>	PIEZA 0	\$185.00
3 7 2	MOSTAZA PREPARADA (450 G)	22104-0104	480809030000	480809080000	809000	0000	<p>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, CLAYO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS), DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIRSINAS 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, CENZAS 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.</p>	PIEZA 0	\$69.00

Telefono (246) 46 80492 www.imss.gob.mx



Handwritten signature and initials in blue ink.



# GOBIERNO DE MÉXICO



ORGANO DE OPERACION ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3	MOSTAZA PREPARADA (3350 G)	22104- 0364	4808090 30001	4	8	0	0	0	0	0	0	1	MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 3350 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 MIROSIINAS 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. ACIDEZ 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.	PIEZA	0	\$339.00
3 7 5	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 G)	22104- 0311	4808090 40001	4	8	0	0	0	0	0	0	1	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO. EMPAQUE TETRABRK 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 Y ODATADA, 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. 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, ESPESSANTES Y CONSERVADORES.	PIEZA	0	\$54.00
3 7 5	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 G)	22104- 0311	4808090 40001	4	8	0	0	0	0	0	0	1	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO. EMPAQUE TETRABRK O TETRAWEDGE DE 450 G + 50 G. PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL Y ODATADA, 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. 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, ESPESSANTES Y CONSERVADORES.	PIEZA	0	\$48.00

Felipe Carrillo  
PUERTO

8 W



**GOBIERNO DE MÉXICO**



**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA**  
**DESCONCENTRADA TLAXCALA**  
 Jefatura de Servicios Administrativos  
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
 Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

3	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (300 G)	22104-0311	480809040002	4	8	0	0	0	0	2	SALSA DE TOMATE TETRABRK O TETRAWEDGE DE 300 G + 50 G. PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA. CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO. OLOO CARACTERISTICO, SABOR AGRIDUCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO. EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	PIEZA	0	\$25.00
---	----------------------------------	------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	--	-------	---	---------

El **importe máximo** adjudicado de acuerdo a la disponibilidad presupuestal es de \$12, 000,000.00 (doce millones de pesos 00/100 M.N.) Sin IVA.

El **importe mínimo** es de \$4, 800,000.00 (cuatro millones ochocientos mil pesos 00/100 M.N.) Sin IVA.

Objeto del contrato:	ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN HOSPITALES GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA
Número de contrato:	050CYR041N01424-012
Monto del Contrato:	\$12, 000,000.00 sin IVA
Vigencia del Contrato:	31 de enero al 31 de diciembre de 2024
Fecha de firma del contrato:	13 de febrero de 2024.
Garantía	indivisible
Porcentaje de garantía:	10%
Monto de la Garantía	\$1,200,000.00
Fecha para la entrega de la garantía:	23 de febrero de 2024.

Libramiento Poniente Av. Instituto Politécnico Nacional S/N San Diego Metepac, Tlaxcala C.P. 90110  
 Teléfono (246) 46 80492 www.imss.gob.mx

FO-CON 13  
 Página | 152  
**2024**  
**Felipe Carrillo**  
**PUERTO**

*[Handwritten signature]*  
 8



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

Con fundamento en el artículo 46 primer párrafo de la Ley, con la notificación de la Adjudicación y/o fallo serán exigibles los derechos y obligaciones y por tanto la presente surte para el licitante seleccionado y efectos de notificación en forma y por ello se compromete y obliga a firmar el contrato y sus anexos, conforme a lo estipulado en el artículo 46 de la Ley, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. s/n San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110; así mismo se compromete y obliga a entregar al Instituto en el plazo indicado la garantía de cumplimiento del contrato establecida por el artículo 48 fracción II de la Ley, quedando apercibido en términos del artículo 46 de la Ley.

Se hace del conocimiento al licitante adjudicado que deberá presentar un día hábil posterior a la emisión del fallo y conforme a lo previsto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, **opiniones en sentido positivo y vigentes** de los siguientes documentos: **Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales (SAT)**, conforme a lo dispuesto por la Regla 2.1.29 en concordancia con la regla 2.1.25 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2022 publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 27 de diciembre de 2022; la **Opinión de Cumplimiento en materia de Seguridad Social** (vigencia de quince días naturales, Acuerdo número ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR, publicado en el DOF el 04 de mayo de 2023) y la **Constancia de Situación Fiscal en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos** (Acuerdo por el que se emiten las "Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de amortizaciones", publicado Diario Oficial de la Federación, el 28 de junio de 2017); en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. S/n San Diego Metepec, Tlaxcala C.P. 90110, en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

Para efectos de la notificación y en términos del artículo 37 Bis, de la Ley, a partir de esta fecha se pone a disposición de los licitantes que no hayan asistido a este acto, copia de esta Acta en: la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente I.P.N. s/n San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110, en donde se fijará copia de la carátula del Acta o un ejemplar o el aviso del lugar donde se encuentra disponible, por un término no menor de cinco días hábiles, siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes, acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. Este procedimiento sustituye a la notificación personal, también estará disponible en la dirección electrónica [www.upcp-compranethacienda.gob.mx](http://www.upcp-compranethacienda.gob.mx).

FO-CON 13

Página | 153

Libramiento Poniente Av. Instituto Politécnico Nacional S/N San Diego Metepec, Tlaxcala C.P. 90110  
Teléfono (246) 46 80492 [www.imss.gob.mx](http://www.imss.gob.mx)



2024  
Felipe Carrillo  
PUERTO

8  
u



GOBIERNO DE  
MÉXICO



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA  
DESCONCENTRADA TLAXCALA  
Jefatura de Servicios Administrativos  
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento  
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

Después de dar lectura a la presente Acta, se dio por terminado este acto siendo las 11 horas con 15 minutos del mismo día, mes y año de su inicio.

Esta Acta consta de **154** hojas, firmando para los efectos legales y de conformidad, los asistentes a este acto, quienes reciben copia de la misma.

**POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL:**

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Dr. Oscar Rolando Ávila Galván	Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento	
Lic. Ángel Hebert Mejorado Torres	Jefe del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios	
Lic. Denia Calderón Mariscal	Encargada de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios en términos del oficio 309001150100/067/2024	
Guillermo Villanueva García	Supervisor de Proyectos E2	

**POR EL ORGANISMO INTERNO DE CONTROL**

NO ASISTIÓ REPRESENTACIÓN

**POR LA JEFATURA DE SERVICIOS JURIDICOS**

NO ASISTIÓ REPRESENTACIÓN

-----FIN DEL ACTA -----

Libramiento Poniente Av. Instituto Politécnico Nacional S/N San Diego Meteppec, Tlaxcala C.P. 90110  
Teléfono (246) 46 80492 www.imss.gob.mx

FO-CON 13

Página | 154

2024

Felipe Carrillo  
PUERTO