



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamen



ACTA DE ADJUDICACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRONICA

NO. INTERNO: ADJ-VIVERES-005-2026

No. Compras MX: AA-50-GYR-050GYR041-N-24-2026

Objeto: "Adquisición de víveres con entrega y distribución para la preparación de alimentos que no gravan Impuesto al Valor Agregado IVA, en Hospitales Generales de Zona y Sub-zona, para el ejercicio 2026"

En la Ciudad de Tlaxcala, siendo las 14:00 horas del día 06 de febrero del 2026, 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 Adjudicación del procedimiento indicado al rubro, de conformidad con el artículo 49 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 de la Licitación Pública Nacional no. LA-50-GYR-050GYR041-N-11-2026, la cual se declaró desierta y que dio lugar a la presente Adjudicación Directa en términos del Artículo 54 fracción VII de la Ley.

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 C.P. Marcos Zamora Águila, en su carácter de Jefe del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios 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, 47, 48 fracción II y 49 de la Ley, se hace constar que la evaluación técnica fue entregada el 05 de febrero del 2026 en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento y efectuada por Lic. Xóchitl Juárez Guzmán, Coordinadora de Nutrición y Dietética Delegacional; servidor público designado como representante del Área Técnica para este procedimiento; así como la evaluación legal realizada el 03 de febrero del 2026 por el Jefe del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, C.P. Marcos Zamora Águila.

1



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

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

Atendiendo a lo anterior, el Jefe del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios, C.P. Marcos Zamora Águila, 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:

FIRMA ELECTRÓNICA

En primer término se verificó si las proposiciones fueron debidamente firmadas electrónicamente tal como se exige en la convocatoria, numeral 6.2. PROPOSICIÓN ECONÓMICA, requisitos que los licitantes deben cumplir de conformidad con los artículos 36 y 37 de la Ley que disponen que al ser los procedimientos de contratación electrónicos la participación de los licitantes, cotizantes y postulantes será a través de la Plataforma; por ende las proposiciones presentadas a través de la Plataforma deberán ser firmadas por los licitantes o sus apoderados, empleando para tal efecto los medios de identificación electrónica; los cuales producirán los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos firmados autógrafamente y, en consecuencia, tendrán el mismo valor probatorio.

Al respecto, de los acuses de presentación de proposición electrónica arrojados por el sistema Compras MX, se identifica que las propuestas técnica, legal y económica que presentó el participante, fueron debidamente firmadas en forma electrónica con firma (Cadena de firma electrónica) válida, de los siguientes licitantes:

Participante	Estatus de la Firma
JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS	VÁLIDA

EVALUACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA

A continuación se procedió a la evaluación legal administrativa de la documentación, de conformidad con el numeral 6.3 DOCUMENTACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA de la convocatoria:



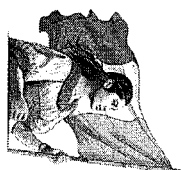
Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

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



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 Anticorrupción y Buen Gobierno y el listado de proveedores impedidos por el Instituto Mexicano del Seguro Social difundido a través de Compras MX, sin incidencias para la persona física referida.

EVALUACIÓN TÉCNICA

La evaluación técnica fue realizada por el representante del Área Técnica designado para el procedimiento que nos ocupa:

Licitante	Resultado
JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS	CUMPLE

Derivado del resultado obtenido en la evaluación que antecede, se procedió a realizar la evaluación económica de las propuestas que resultaron solventes legal y técnicamente.

En ese orden de ideas, de la revisión a la propuesta económica del participante JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS, se verificó que cumple en su totalidad con los aspectos económicos solicitados en el numeral 6.2 PROPOSICIÓN ECONÓMICA de la convocatoria.

Por tanto, con fundamento en el artículo 49 fracción II de la Ley y derivado de la evaluación cuantitativa y cualitativa de la documentación legal-administrativa, técnica y económica, se considera solvente la proposición presentada por el participante que se menciona a continuación ya que cumple con los requisitos para la contratación de mérito, lo que garantiza el cumplimiento de las obligaciones respectivas procediéndose al fallo siguiente:

119



PARTICIPANTE ADJUDICADO

Después de revisar y analizar detalladamente la propuesta que participó en la Adjudicación Directa Nacional no. ADJ-VIVERES-005-2026 y/o AA-50 GYR-050GYR041-N-24-2026, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 49 Fracciones II y V 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 participante:

JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS

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

GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	1	SUBGRUPO 101 CERDO	CHULETA CERDO 150 g	2210A-0071	48010101000	480	101	0100	00	DESCRIPCION ALTERNATIVA	UNIDAD	RELATIVO ANIMAL	RELATIVO ANIMAL	PRECIO LIVIANERO
										CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G ± 20 G, A GRANEL EN BOLSA/S DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHODILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INTERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 3 KG, CUERPOS Y CUBIERTOS EN LA PARTE EXTERIOR, PRESENTAMENTE MATERIALES DE PAPER O DE PASTA, EN ENVASES DE TIPO FLOTILLA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, A MAYOR O MENOR ESCALA, EN ENVASES DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIENE EL MISMO NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOSGRAMOS, GRAMAME POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CALIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NOMINATIVIDAD VIGENTE, LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAL DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINADO O DE LA COSTILLA, LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INTERIOR A 1/4, ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAYANA DE 4 ° C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA LIGERAMENTE AVANRILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUDOSA, DE OLORES SUAVES CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	120	300	\$234.50



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



2	LOMO DE CERDO 120 G	22104-0071	480101030200	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSA 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 VAREDA, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE 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 NOMINATIVIDAD VIGENTE, EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANTAL, LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA, CARGA DE TEJIDO OSEO, CONTIENE POCAS GRASAS INTRAMUSCULARES, 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 ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.	KILOGRAMO	192	480	\$234.50
3	PIERNA CERDO TROZO 120 G	22104-0071	480101030100	480	101	0301	00	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSA 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 VAREDA, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE 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 NOMINATIVIDAD VIGENTE ES EL CONJUNTO DE TIENDOS MUSCULARES PROXIMAMENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTIRADO 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 PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	432	1080	\$234.50
4	PIERNA DE CERDO MOLIDA	22104-0071	480101030200	480	101	0302	00	PIERNA DE CERDO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANEL POR KILOGRAMO EN BOLSA 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 VAREDA, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE 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 NOMINATIVIDAD VIGENTE ES LA CARNE MOLIDA QUE SE OBTIENE DE LA PIERNA DE CERDO DEBIDAMENTE LIMPIA, SIN GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, SE CORTA Y SE MUELE EN UN MOLINO EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS Y DE MANTENIMIENTO, LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS VA SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO POCO HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION, ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION.	KILOGRAMO	106	264	\$234.50



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

5	JAMON CERDO EXTRA#1 18 PORC PROT REB 25 G PAQ 500 G	22104-0354	480103010001	480	103	0100	01	JAMON CERDO EXTRA#1 18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAS DE 25 G 4.3 G EN PAQUETES DE 300 G EMPACADOS AL 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, GRAMAME POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 27°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NOMENCLATURA VIGENTE, ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA, TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILLAGOS, TENDONES Y LIGAMIENTOS 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 OSTERIR 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 SUSTANCIALMENTE 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 TIERRA 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.	PAQUETE	20	48	\$9.00
103 EMBUTIDOS												
6	JAMON CERDO EXTRA#1 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 250 G	22104-0354	480103010100	480	103	0101	00	JAMON CERDO EXTRA#1 18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAS DE 30 G 3.6 G EN PAQUETES DE 250 G EMPACADOS AL 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, GRAMAME POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 27°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NOMENCLATURA VIGENTE, ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA, TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILLAGOS, TENDONES Y LIGAMIENTOS 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 OSTERIR 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 SUSTANCIALMENTE 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 TIERRA 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.	PAQUETE	53	132	\$7.20



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



7	JAMON CERDO EXTRA 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 1000 G	22104-0354	480103010102	480	103	0101	02	JAMON CERDO EXTRA 18 PORC. HOSPITAL Y GUARDERIAS DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADOS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTERNEN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIOGRADABLES 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 GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE 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 EMBAUTIDO, CUIDADO COMO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILLAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASQUINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTE LA CANTIDAD DE 18 PORCEN DE PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE CONTENER UNA LEYENDA ELABORADO CON PIENA TRASERA DE CERDO, TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBAJADA ES DE MAYOR DIAMETRO, DEBERA ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, RIDIENCIA TONALIDADES DEL ARCO IRIS O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TÍPICO ESTABLE, CONSISTENCIA TIerna Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MUCO UNIFORME, CON ARNIA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDIEZ, NO CONTENDRA ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES AMABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.	PAQUETE	77	192	\$246.50
8	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 250 G	22104-0354	480103030003	480	103	0300	03	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBAJADAS DE 30 G ± 3 G, EN PAQUETES DE 250 G, EMPACADOS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTERNEN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIOGRADABLES 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 GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE 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 EMBAUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CUARTIDO EN SALMUEIRA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS, SE PRESENTA EN CORONA OVALADA, CUADRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADICIONALES DE LA CARNE AGUA, SAL, AZÚCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ENTORRABADO DE SODIO, ADOSO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES, NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FICLAS. DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES AMABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES, ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74 PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FICULA NEGATIVO, MESOPHILICOS AEROBICOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G MAX., SALMONELLA SP- NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1 MG/KG MAX, LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO V/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX, DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL, NITRITO, SALES DE POTASIO V/O DE SODIO 125 MG/KG MAX, CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM), ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO	PAQUETE	725	1812	\$67.00

21

[illegible]



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



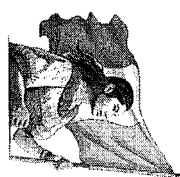
10	JAMON DE PAVO REB 30 G, PAQ. 1000 G	22104-0354	480103030005	480	103	0360	05	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARBERIA EN REBANADOS DE 30 G, C/U 43 EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADOS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS 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, GRAMAE 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 ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CUARTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS, SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CUADRADA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADENAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERROTBATO 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 COCCIONACIONES DIFERENTES, NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES AMARILLOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS ESTABLECIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES, ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUEVEDO MAXIMA 740P/CM, GRASA 15 FORCEN MAXIMO, FEGUA NEGATIVO, MESQUILLOS MENORES 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS UFC/G MAX., SALMONELLA SP- NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PBI) 10 MG/G MAX., CADMIO (CD) 1 MG/G MAX., MERCURIO (HG) 0.1 MG/G MAX., NIQUEL (NI) 1 MG/G MAX., COBALTO (CO) 1 MG/G MAX., CROMIO (CR) 1 MG/G MAX., CUPRO (CU) 1 MG/G MAX., CINC (ZN) 1 MG/G MAX., SODIO (Na) 100 MG/G MAX., POTASIO (K) 100 MG/G MAX., FOSFATO (P) 100 MG/G MAX., NITRITO (NO2-) 100 MG/G MAX., NITRATO (NO3-) 100 MG/G MAX., ACIDO ISOSACORIBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/G, AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTABLECIDA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), AGENTUADORES DEL SABOR S- GUANILATO DISODICO, SINCRINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTABLECIDA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTABLECIDA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS 3000 MG/G (P205) MAX., FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (PMONO, DI POLI) AÑADIDOS 3000 MG/G (P205) MAX.,	PAQUETE	298	744	\$239.50
11	JAMON DE PEGHUSA DE PAVO REB 30 G, PAQ. 250 G	22104-0354	480103030200	480	103	0362	00	JAMON DE PEGHUSA DE PAVO HOSPITAL Y GUARBERIA REB DE 30 G 3 G EN PAQUETES DE 250 G EMPACADOS 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, GRAMAE 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 EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PEGHUSA DE PAVO RECORITADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDO, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLDADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO, SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CUADRADA O RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, NO DEBE CONTENER FECULAS, RECORTES BLANCOS, PIEL, CARNE	PAQUETE	48	120	\$77.50



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

									DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA, ENTRE SUS INGREDIENTES ESTÁ EL AGUA, SAL, AZÚCAR, CARBAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES, NO CONTIENEN ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIOACTIVAS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABÓLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS A PAVO.			
12	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G, PAQ. 500 G	22104-0354	480103080201	480	103	0302	01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADOS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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 EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA EMPRESA, CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMALE POR RACION, CONSERVASE 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 NOMENCLATURA VIGENTES DEL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLORADAS Y EMBULTOS EN TIRPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AJUN CUANDO EL ARTÍCULO VUELVE A CALENTARSE, SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOJA HASTA 3.5 PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOJA HASTA 3.5 PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS PARTICULARES (TUBOS DE SARÁN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLÁSTICOS EN FORMA DE PELICULA QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA CARACTERÍSTICOS A PAVO.	PAQUETE	20	48	\$172.30
13	SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G, PAQ. 500 G	22104-0354	480103060000	480	103	0600	00	SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G ± 3 G, EN PAQUETES DE 500 G, EMPACADOS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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 EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA EMPRESA, CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMALE POR RACION, CONSERVASE 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 NOMENCLATURA VIGENTES DEL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLORADAS Y EMBULTOS EN TIRPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AJUN CUANDO EL ARTÍCULO VUELVE A CALENTARSE, SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOJA HASTA 3.5 PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOJA HASTA 3.5 PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS PARTICULARES (TUBOS DE SARÁN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLÁSTICOS EN FORMA DE PELICULA QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA CARACTERÍSTICOS A PAVO.	PAQUETE	58	144	\$8.40



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

FO-CON 13/ Página 12 de



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



18	ATUN EN AGUA, LATA 140 G	22104-0027	480106010200	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA, HOSPITAL Y GUARBERIA, LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LOMIA, DE ALUMINIO O DE HOJA LATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENAO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VAREDA, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVASE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NOMINATIVIDAD VIGENTE EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTIRADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (LATUN 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 ASSEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO UBERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE, SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR, TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS, EL ATUN ENVASADO 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 MESOFOBOS AEROBICOS 5.6 X 10(6) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, PSICOFILLOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO, ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 3.3 NM/1 G MAXIMO, EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/NG EXPRESADO COMO PZOS DE DOSAS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL, EL PESADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGUELAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL, ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1.2 CM DE LONGITUD EN CADA UNO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS TENDONES DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA, LA PROPORCION DE TROZOS FRECUENTES O TROZOS QUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 10% DEL PESO ESTIMADO EN EL ENVASE, LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES AL 1% DEL PESO ESTIMADO EN EL ENVASE, LOS SERVIDORES DEBEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO, LOS AGENTES AGRIQUINANTES 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, ALLETAS 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 MADR RAPIDO, SE PECA 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.	LATA	552	1380	\$35.60
----	--------------------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	---	------	-----	------	---------



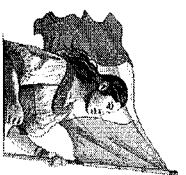
Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

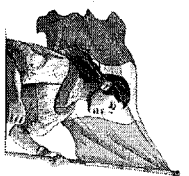
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



19	MERO FILETE MAC 120 G	22104-0224	480106070100	480	106	0701	00	MERO EN FILETE, HOSPITAL, FILETE FRESCO, PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G, FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO, A GRANEL, ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHILADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE 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 NOMATIVIDAD VIGENTE, ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR TENDIE CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO, UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VIENTRES PISCES QUE TIENEN EL LOMO CAFE NOZUDO EL VIENTRE NOZUDO EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLGADAS EN EL VIENTRE NOZUDO, LA ABARRA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAN MAS COLGADO EN EL VIENTRE NOZUDO, LAS ALLETAS SON DE CO. OR CAJE TIENEN ESCALAS Y VIENTRE DE CUERNO SU CUERNO, SU PROMINENTE MANDEBULA INFERIOR TIENE UN CUERNO DONDE ASPIRANTE MAY POTENTE QUE SACO DE SUS ESCONDIDOS A RECORRIDOS INVERTIBERADOS COMO ALIMENTO, SU TALLA VA DESDE 125 CM. HASTA 2.5 M, CON UN PESO DESDE 3 KG HASTA 320 KG, SE LE PUERE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE, OBTENDIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO, LOMO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE, TROZO, -CORTE OBTENDIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LA RODAIA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE, CONGELADO, - SON LOS FILETES O LOMAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADOS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LOMAS, SIN PIEL, NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION, EVENTOS 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 35 G.
20	107 POLLO	22104-0236	480107030000	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO ENTERA, CON HUESO, HOSPITAL Y GUARDERIA, FRESCO A GRANEL, POR KILOGRAMO CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL, O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE 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 NOMATIVIDAD 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 MANCILLANTO, MIEROS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE COLOR AGRAVADOLE Y CARACTERISTICO EL COMA A POLLO, SE DEBE A LOS CAMBIOS VOLUNTILES, LA CARNE DE ANE DEBE ESTAR LIBRE DE PARASITOS, MANTENOS EXTERNA, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIMONIOS, HORMONAS COLOMAYTES, MICROORGANISMOS Y FOSGENOS, CONSERVADORES, ABANDANDORES O
	KILOGRAMO	1728	4320	\$236.50				



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

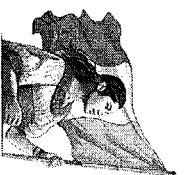
[illegible]



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento

23	BISTEC PIERNAS RES RAC 120 G	22104-0131	480108020000	480	0200	00	BISTEC DE PIERNAS DE RES, HOSPITAL Y GUARDERÍA, PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APILADO 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 BANDA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TECNICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GERENTICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN AREGO A LA NOMINATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	504	1260	\$342.50
24	CHAMABETE DE RES RAC 120 G	22104-0131	480108030000	480	0300	00	CHAMABETE DE RES, HOSPITAL Y GUARDERÍA, PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN 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 BANDA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TECNICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GERENTICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN AREGO A LA NOMINATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	341	852	\$342.50
25	FALDA DE RES	22104-0131	480108060000	480	0600	00	FALDA DE RES, HOSPITAL Y GUARDERÍA, 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 BANDA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TECNICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GERENTICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN AREGO A LA NOMINATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	317	792	\$342.50
26	PULPA DE RES EN TROZO RAC 90 G	22104-0130	480108070000	480	0700	00	PULPA DE RES EN TROZO, HOSPITAL Y GUARDERÍA, PESO POR RACION DE 90 G ± 20 G. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TECNICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GERENTICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVENSE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN AREGO A LA NOMINATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	1	1	\$7.70



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



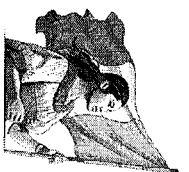
27	PUPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	22104-0131	480108070000	480	108	0700	00	PUPA DE RES EN TROZO, HOSPITAL Y GUARDERIA, PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G, FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALCON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICO O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON AMPLIACITA ASORBEENTE EN LA PARTE INTERIOR, 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 TECNICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NOMINATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	82	204	\$342.50	
28	PUPA DE RES MOLIDA	22104-0131	480108070100	480	108	0701	00	PUPA 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 TECNICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVASE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NOMINATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	600	1500	\$342.50	
29	SUBGRUPO 109 HUEVO	HUEVO ENTERO PES 72A 55 G	22104-0131	480109010000	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA, FRESCO 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, ACOMODADOS 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, 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 NOMINATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	1652	4128	\$76.50

24

[illegible]



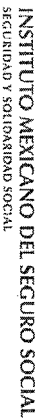
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

ORGANISMOS, LEGALES CORRESPONDIENTES, LISTA DE INGRESANTES, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CONTENIDO METO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LEVANTAR LA ETIQUETA "ADICIONADA CON VITAMINA D3". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANÁLISIS ES DE 90 DÍAS A PARTIR DE SU PRODUCCIÓN. CUANDO SE ABIERA, EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DÍAS.

32	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	22104-0179	480201020000	480	201	0200	00	LECHE ENTERA DESLACTOSADA, ULTRAPASTEURIZADA, HOSPITAL, EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA, ENVASE TETRA BRX CON CAPACIDAD DE 1000 ML, ENVASADO 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 RESIDUA, 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 PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 2,1 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 88 G/L, DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL (A 1033 A 2233 U/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-500 U/L), DENSIDAD A 15°C (G/ML) 1,029 MIN, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1,3 G/L, MAXIMA 1,7 G/L, INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE -0,510°C (-0,507H) Y -0,596°C (-0,569H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALESDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS, LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS: COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPT, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXIGENA ENTEROCLOCCUS, TONINIA SOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBICOS Y ANAEROBICOS, TERNOFILICOS AEROBICOS Y ANAEROBICOS, NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA, LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES PESQUERO 02 MG/G, PLOMO 0,1 MG/KG, MERCURIO 0,05 MG/KG, PLATINO MAXI 0,5 MG/L, SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON: SABOR, CONSISTENCIA LIGERA SIN SEDIMENTOS, COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA LECHE ENTERA, DEBE CUMPLIR LA LECHE ENTERA CON LA NORMALIDAD VIGENTE, INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION COMERCIAL, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA ETIQUETA "MANTENGASE O CONSERVASE EN LUGAR FRESCO Y SECO", "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE", "REFRIGERARSE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASY COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASSEGURAR 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 ELIJSER LA LETINDA "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.	LT	6000	15000	\$43.50
----	--	------------	--------------	-----	-----	------	----	---	----	------	-------	---------



Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento

[illegible]



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



35	LECHE SEMIDESCREMADA, ULTRAPASTEURIZADA, 1000 ML.	22104-0179	480201050000	480	201	0500	00	LECHE SEMIDESCREMADA, ULTRAPASTEURIZADA, HOSPITAL, EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BANO PRESCRIPCION DIETETICA, TETRABRIX CON CAPACIDAD DE 1000 ML, ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD, ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION A FIN DE AUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L; RELACION CASEINA:PROTEINA AL MENOS DE 20:80 (W/W); GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L; MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L; MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE -0.510°C (-0.597°H) Y -0.587°C (-0.560°H). DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L) DE FORMA NATURAL, O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L) LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS, LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS: PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA 99P, ESCHECHERIA COLI, LISTERIA MONOCITOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOCOS Y VIBRIOLAS, MESOFILICOS AEROBICOS Y ANAEROBICOS, TERMOFILICOS AEROBICOS Y ANAEROBICOS, NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA, LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ASEPTICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, ARATOXINA M1 0.5 MG/L, ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NOMINATIVIDAD 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 LETRADA "MANTENGASE O CONSERVASE EN LUGAR FRESCO Y SECO", NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE, "REFRIGERASE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES, DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMINIO DEL FABRICANTE, PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LETRADA "ADICIONADO CON VITAMINA D3", CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SI VIDA DE ANÁLISIS ES DE 30 DIAS, SI LA VIDA DE ANÁLISIS ES MAYOR, EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4° C SI LA VIDA DE ANÁLISIS ES DE 6 A 18 DIAS.	LT	10	24	\$43.50
36	202 DERIVADOS LACTEOS QUESO PANELA 200 G	22100243	480202010100	480	202	0101	00	QUESO PANELA HOSPITAL, Y LABORATORIA, ADOLESCENTES, CONTAMINACION Y AUTORIZADA, PAQUETE DE 200 G, ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD, ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE ESTERILIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALICUINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PENSADO O NO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CALOR, ADICIONADO DE SAL POR PROTECCION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTRIVO LACTICO, CONSUMO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 400 POR CIENTO, DE FORMA CILINDRICA, CILINDRICA, 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 INICIAR SU MADURACION, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS 18 POR CIENTO, GRASA 20 POR CIENTO, HUMEDAD MAX. 58 POR CIENTO, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 UN/P/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFG/G, HONGOS Y LEVEDURAS 500 UFG/G, SALMONELLA SP. AUSENTE EN 25 GRAMOS, LISTERIA MONOCITOGENES NEGATIVO 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	PAQUETE	759	1896	\$71.00

[illegible]



Gobierno de
México



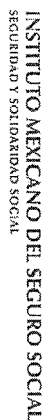
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



38	QUESO PANELA 3000 G	22100243	4802020103	480	202	0101	03	QUESO PANELA HOSPITAL, Y GUARBERIA 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 ALCALIZANTES. ES UN QUESO FRESCO PENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CALOR, ADICIONADO DE SAL POR PROTECCION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO. CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CLINDRICA, 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 28PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPAPASENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCITOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRM, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS 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 AGRILO 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 ESTRICIA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FALSA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI RECULAS O PRODUCTOS PARA CUBRIR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PRESENCIA AL ALTO NIVEL DE CALIDAD. DEBE VENDERSE AL PUBLICO EN UN PAQUETE NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.	PAQUETE	20	48	\$11.90
39	QUESO OAXACA 500 G	22104-0243	480202010200	480	202	0102	00	QUESO OAXACA HOSPITAL, PAQUETE DE 500 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PRESENCIA AL ALTO NIVEL 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 ALCALIZANTES, POR MEDIO DEL CALOR, ADICIONADO DE SAL POR PROTECCION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 28PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 58PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G; SALMONELLA SP. AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCITOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FIRMEZA Y HOMOGENEIDAD, FORMA DE REDONDO, O ESFERICA, IRREGULAR, COLOR BLANCO MARFI O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE. ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS 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 ESTRICIA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FALSA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI RECULAS O	PAQUETE	10	24	\$128.50



Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de

[illegible]



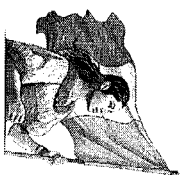
Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



41	QUESO AMERICANO REB 20 G. 180 G	22104-0243	480202020200	480	202	0202	00	QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERÍA, REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G. ENVUELTA EN PLASTICO ALTO VACIO. EMPACADOS EN CAJA DE CARTON O BOLSAS IMPERMEABLE DE 180 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLENDON 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, COCIDAS BAJA TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLEVADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSAS PLASTICA IMPERMEABLE, PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG. CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PRESENTAN 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 UFC/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; MONOCOTOGENES 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 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 AGRO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO, DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCTIVA, REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C, NO SE DEBE UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NI PROPIAS DE LA LECHE NI RECULAS O PRODUCTOS PARA CUALQUIER DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD, TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.	PAQUETE	87	216	\$22.90
42	QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	22104-0243	480202020203	480	202	0202	03	QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERÍA, REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G. ENVUELTA EN PLASTICO ALTO VACIO. EMPACADOS EN CAJA DE CARTON O BOLSAS IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLENDON 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, COCIDAS BAJA TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLEVADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSAS PLASTICA IMPERMEABLE, PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y APROXIMADO DE 1800 G. A 4 KG. CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PRESENTAN 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 UFC/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; MONOCOTOGENES 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 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 AGRO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO, DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCTIVA, REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C, NO SE DEBE UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NI PROPIAS DE LA LECHE NI RECULAS O PRODUCTOS PARA CUALQUIER DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD, TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.	PAQUETE	24	60	\$166.50



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



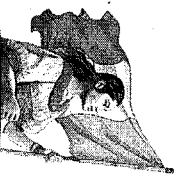
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de

[illegible]

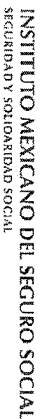


INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento

[illegible]

[illegible]



2



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

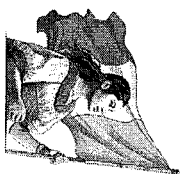


51	CRIUELA PROCESADA DESHIDRATADA	22104-0099	480301050300	480	301	0503	00	CRIUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL A GRANTEL, PERO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TAPA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CRIUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPE CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, COBERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PENETRACION DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS, EL HUESO ES DURO Y APARADO, PUNTA AGUDO DE SUPERFICIE ASPERA, PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOLO EN LA DESHIDRATACION, LA CUELLE SE TACE EN CILINDROS, SE LAVAN LAS MANOS, FRUTAS DE TAMAÑO MEDIANO, SE LAVAN EN CILINDROS, LAMPAS QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 DIAS EN CUBIERTA, SE ESCORBEN Y SE ROTAN CON UN LINDO LIMPLO PARA SU EMERGO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPLO, SUAVE DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESACA EN FORMA EXCESIVA, EVENTA 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 GARANTEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	15	36	\$112.90
52	DURAZNO	22104-0114	480301050600	480	301	0500	00	DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANTEL, PERO 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 ATERRIOPELADA 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 OLORE SUAVE Y GUSTO DULCE, EL HUESO DURO CON SURCOS SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS, CUIDAD SE CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ACHIERE A LA PULPA EN TODOS SUS GRADOS DE MADUREZ, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; FORMA, SABOR Y OLORE CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD; CONSISTENCIA FIRME, EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CIGATRIDAZAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA.	KILOGRAMO	423	1056	\$125.50
53	GUAYABA	22104-0149	480301100000	480	301	1000	00	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANTEL, POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA DURA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCAPICO), 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 AGRIADULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURNAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA, EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 70%) Y LA AGUDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 100%) ESTABLECIDA POR LA SANA Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA, LAS HOJAS DE PSIDUUM GUAYABA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABILMENTE ANTIDIABETICO EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPLO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS AGENTUDAS, ABUNDANTES MAGULLADURAS O CONTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO COTRIMADAS O DE PLAGAS, DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLORE CARACTERISTICOS, SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACIONO EL GRADO DE MADUREZ, SINCAPICO PARA SU CONSUMO, NO SE DEBEN VERIFICAR DEFECTOS COMO PUDRICION, O CANTONOS, SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE	KILOGRAMO	1416	3540	\$54.50



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Abastecimiento y Equipamiento[illegible]



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

57	MANDARINA REVINA	22104-0196	480301160100	480	301	1601	00	MANDARINA REVINA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MUEVE DE ACUERDO A SUS GALLOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO USUARIAMENTE ROJO. LA CASCARA ES USA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA. LA PULPA FORMADA POR GALLOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GALLOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMILEUCOSICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGALLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVOLUCES O DE 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	375	936	\$41.80
58	MANDARINA CRICULA	22104-0196	480301160300	480	301	1603	00	MANDARINA CRICULA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MUEVE DE ACUERDO A SUS GALLOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO USUARIAMENTE ROJO. LA CASCARA ES USA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA. LA PULPA FORMADA POR GALLOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GALLOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMILEUCOSICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGALLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVOLUCES, 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	168	420	\$43.00
59	MANO MANILA	22104-0197	480301170200	480	301	1702	00	MANO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA 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 ROJO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OSCURAS (NEGAS); LA PULPA ES BLANCA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGALLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAYOR 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, PAPER SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADIERA A LA FRUTA.	KILOGRAMO	552	1380	\$47.00



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



60	MANZANA STARKING	22104-0203	480301180300	480	301	1803	00	MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G +/- 10 PORCENTO EN BANDEJA DE PLASTICO DE CARTON INCOLORA Y CON CARTON CON TAPA, *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA Y DERIVADO O UN POCO ALARGADO, LUMBRICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOZO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL, EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO, LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SAA 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 MAGNITUDES O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE, VARIEDADES MINTAS, CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, VARIEDADES AMARILLAS, CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	1095	2736	\$84.50
61	MELÓN CHINO	22104-0203	480301190100	480	301	1901	00	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLASTICO REUTILIZABLE, *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOZO DE TIPO PERONIDE, DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, ARDUNTICO, DULCE Y SUAVE, LA PULPA ES CARNOZA Y BLANDA, DE COLOR AMARILLADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA, SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGNITUDES O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	3744	9360	\$46.50
62	NARANJA AGRIA	22104-0211	480301200100	480	301	2001	00	NARANJA AGRIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLASTICO REUTILIZABLE, *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HERPERIDO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE, LA CASCARA TIENE DOS CAPAS UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA PUEDE QUEDARSE QUE SECRETA SUSTANCIAS ESPECIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN FIBRAS, EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR Gajos muy jugosos de color amarillado, muy dulces, de sabor caracteristico, LOS RESIDUOS TOXICOS SERAN ESTABLECIDO A LA TOLERANCIA DE LA SAA Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGNITUDES O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO, TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SU TENDRO CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTE SU VARIEDAD Y MADUREZ SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	1061	2652	\$4.70
63	NARANJA PARA JUGO	22104-0211	480301200100	480	301	2000	01	NARANJA AGRIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLASTICO REUTILIZABLE, *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HERPERIDO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE, LA CASCARA	KILOGRAMO	3509	8772	\$36.50



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jeftura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

										TIENE DOS CAPAS, UNA GRUESA, DE COLOR AMARILLADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESSENCIALES DE AROMA, PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GADOS MUY JUGOSOS DE COLOR AMARILLADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS SEBAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARA Y LA SAA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANA, FRESCO, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO, TIENE FORMA, OLOR Y SABOR 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.					
64	PAPAYA ROLA	22104-0218	468301210200	480	301	2102	00			PAPAYA ROLA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHOLILLA ACOCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TABLA DE PLASTICO REUTILIZABLE. EL FRUTO DEBE ESTAR BIEN DE LA SAMA DE LAS CARICERAS, ES DE FORMA OVOID, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PARA ROLA, DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO PARA LA PARA ROLA, LISA Y SUABILE, DE SUABILE AL VARIANDO EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA AMARILLADO, EN OCASIONES AMARILLO ROSADO, DE SABOR DULCE, SE ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIA, LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARA Y LA SAA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	3696	9240	\$46.50	
65	PERA MANTEQUILLA	22104-0200	468301220200	480	301	2202	00			PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA, * EL FRUTO ES CARINOSO, DE FORMA INCONFRUNDIBLE, 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 HARNOSA 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, SEMIPALMAS Y JUNIAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	999	2496	\$93.50	
66	PERON GOLDEN	22104-0200	468301230000	480	301	2300	00			PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G ± 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA, *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA, LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AROMATICO, 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 MAGULADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	792	1980	\$74.25	



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

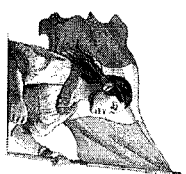
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



									RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
67	PIÑA	22104-0233	480301240000	480	301	2400	00	PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDA 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 CUADRICA, 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 AGRODULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE COLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCAJALA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS,PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXISTENTES DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	3792	9480	\$43.95	
68	PLATANO DOMINICO	22104-0235	480301250100	480	301	2501	00	PLATANO DOMINICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN CABA 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 NOTAS CAFE OSCURO O NEGRO 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, EL PRIMER DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFERENCIAN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXISTENTES DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	101	252	\$38.55	
69	PLATANO MACHO	22104-0235	480301250200	480	301	2502	00	PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN CABA 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 NOTAS CAFE OSCURO O NEGRO 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 PRIMER DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFERENCIAN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO,PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXISTENTES DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	58	144	\$32.50	

[illegible]

[illegible]

[illegible]



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TILAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de

[illegible]

[illegible]

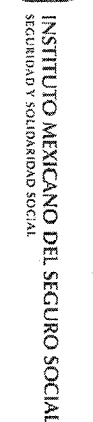


INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

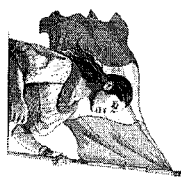
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento

[illegible]

[illegible]



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

[illegible]



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

88	CHANOTE SIN ESPINAS	22104-0083	480302110200	480	302	1102	00	CHANOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANTEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G ± 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADO O EN CASAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE, EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. UNA HERBICIA TIENPODORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CREE EN CLIMAS TEMPLADOS, DE ELA SE EMPREA CULINARIAMENTE EL FRUTO CAROSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUALITONAL DE 9 A 11 CM, EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DUELOS Y PALIDOS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDOS QUE SE ASJUNDAN FACILMENTE Y ALACON DE 1 CM DE PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CUARO, EL ENDOCARPIO ES UN PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA, LA PERITA ES APALCADA, LA EFICIENTE PARA SU EMPAQUEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SONO, PUESO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y COLOR DE MANEJO INTERIOR ANORMAL, DE MAGALLAJAS O RASPAJAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXISTEN TRES CALIDADES, NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES, SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	2933	7332	\$47.50
89	CHICHARO LIMPIO	22104-0085	480302120100	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANTEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO Y CASAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO, COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICE, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACE, ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADOS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCION COMESTIBLE, TIENE UN DESCHIDO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO, SIN CASCARA, VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y TIPOS DE DEFECTOS, DEFECTOS MENORES DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 CM DE SUPERFICIE DE LA VAINA, TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPAJAS, DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CM DE SUPERFICIE DE LA VAINA, PARA EFECTOS DE COMPA NO SE ACEPTAN UN AREA SUPERIOR A LOS 2 CM DE SUPERFICIE Y ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA, PARA EFECTOS DE COMPA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES, EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA, VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	452	1128	\$138.00
90	CHICHARO CONGELADO PAQ. 1000 G	22104-0085	480302120200	480	302	1202	00	CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL, SEA DE MAS BAO COSTO POR TEMPORADA, MAS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE, A GRANTEL, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18° C, SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS, SANOS, ENTEROS, LIMPIOS, TEXTURA HARNINOSA Y UNA PIEL DURA, SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO, FENOMENOS 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 INTERIORS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION.	KILOGRAMO	34	84	\$131.00



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DE SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

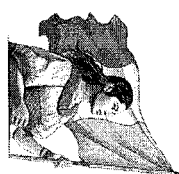


ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

91	CHILE HABANERO	22104-0088	489302140600	480	302	1406	00	CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADA O CUAL DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO SUMARÁ EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACOMISADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES BRANCA, 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 APILANADA, LIGERAMENTE REFINOMES, DURAS Y DE COLOMACION 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 BRILANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE, CHILACA 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 LISA Y BRILANTE, DE COLOR VERDE, EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO, LARGO O GÜENO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIIDADES DIFERENTES DE CHILES, SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO, COLOR VERDE CUANDO ES TIENRO 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 BRILANTE DE COLOR VERDE OSCURO, SERIANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJO O AMARILLO, ES EL MAS UTILIZADO, LA CANTIDAD DE CAPASUNA 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 MAGALLADURAS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS, DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y RODADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM ² , DEFECTOS MAYORES SON DEFECTOS MENORES CUANDO LA EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM ² , PERO MENOR DE 2 CM ² , LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENTRENADORES, DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM ² O DESHUMANACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENTRENADORES, HERIDAS NO CLASIFICADAS O ENTENAS, PARA EFECTOS DE COMPARA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS MAYORES, SE DEBEN VERIFICAR LA INTENSIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CUBIERTOS, SE DEBEN VERIFICAR LA INTENSIDAD Y HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL LARGO VENCIMIENTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.	KILOGRAMO	15	36	\$110.50
92	CHILE JALAPEÑO	22104-0088	489302140700	480	302	1407	00	CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADA O CUAL DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO SUMARÁ EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACOMISADA, 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 APILANADA, LIGERAMENTE REFINOMES, DURAS Y DE COLOMACION 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 BRILANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE, CHILACA 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	KILOGRAMO	15	36	\$34.50



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Abastecimiento y Equipamiento[illegible]

Libramiento Pontierre Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Matepec, Tlaxcala, Tlax., Tel:(246)4650492
www.imss.gob.mx
FO-CON 13/ Página 46 de

FO-CON 13/ Página 46 de



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento

[illegible]

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepéc, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4680492
www.imss.gob.mx
FO-CON 13/ Página 47 de

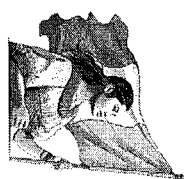
FO-CON 13/ Página 47 de



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jeftura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

95	CHILE SERRANO	22104-0088	480302141000	480	302	1410	00	CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CALAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE 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 ACONISIMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD. ES MODERADAMENTE CARINOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA Y SON DE FORMA REDONDA Y APARADO, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURA Y DE COLORACION BLANCO AMARILLENTO. LAS PRESENTACIONES COMERCIALES SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, 15 EL MAS CARINOSO DE TODOS, SU SUPERFICIE ES Y BRILANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 CM DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILANTE, VERDE OSCURO, SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PLACANTES, MADURO LARGO 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. MAYORICANTE. JALISCO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM, SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE, EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS OCATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO, LARGO O GUBRO 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 ESTIENDO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR, POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARINOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE OSCURO, SERRANO CONICO, ALARGADO DE 3 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR, SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLO, 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 SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS, DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM ² , DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM ² , PERO MENOR DE 2 CM ² , LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM ² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS, PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPRAR POR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADOS.	KILOGRAMO	135	336	\$113.00
96	CHILE SECO ANCHO	22104-0088	480302150100	480	302	1501	00	CHILE SECO ANCHO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CALAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. SON 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 VERDES O QUEBRADIZOS, SIGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES ORO O ROJO OSCURO, LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA, SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON CHOCOS POR LA DESHIDRATACION QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SOBRE PLACANTE SE DESHIE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIBORAS CULMINAN A QUE SE SOQUELE, LAS HUELAS DISCREPANCIA ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO OYASCAN ANCHO A QUE SE SOQUELE, AUN SENOT CONICO DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARINOSO, CONTIENE SPOPCON DE HORRATOS DE CARBONO, SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO	KILOGRAMO	15	36	\$153.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de

[illegible]



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA



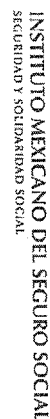
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

[illegible]

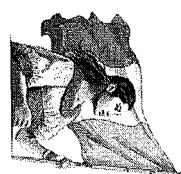


Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

[illegible]



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

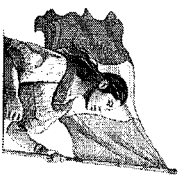
[illegible]



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

102	CHILE SECO PASILLA	22104-0088	480302150800	480	302	1508	00	CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRAVEL, POR PESO EN HILADO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODERADABLE CERRADAS O Cajas de Plástico de tamaño adecuado al peso, nota en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor. SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA, ALARGADA O ELIPSOIDE, 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 CERTA 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 DESHIDRATACION QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE, ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDI CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE SOPORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO, SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJOZO OSCURO, USA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA, CASABEL CAPSICUM ANNUUM L VAR CERASIFORME (IRISH), FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (COMO LA PULPA) ES USA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO, CHILPOTE 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 DELGADOS CILATRICES, GUALITO CAPSICUM ANNUUM L, LONGUM SENDI, SE CONSUMEN DOS VARIETADES, 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 USA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO, MORITA CAPSICUM SP L VAR ABBREVIATURA, FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA ABBREVIADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJOZO OSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA, MUALITO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDI 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 ANNUUM VAR LONGUM SENDI, EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAYOR, DE SU COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESHIDRATADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSTRUCTICA FIRME Y AUSENTE DE HENDIDOS O DIFERENCIAS, SE DEBE VERIFICAR LA INTENSIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CONSERVANDO A LA VARIEDAD SOLICITADA, CUANDO EL PRODUCTO A GRAVEL NO CUMPLE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	15	36	\$196.00
103	CHILE CHILPOTE ADOBADO 215 G	22104-0088	480302150100	480	302	1601	00	CHILE CHILPOTE ADOBADO EN LAZTA HOSPITAL EN LAZTA CON CARBONADO DE 215 G, SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADOBA, ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, Jitomate, vinagre, aceite sal, agua y poco citrico, se debe conservar A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELADO HERMETICO DE LOS ENVASES, DEBE CAMBIAR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANOS, ENTEROS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DENTADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPENTES DE TIPO SANITARIO, CON CERRRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAMIENTO, QUE NO FAVORICEN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUCIRAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	120	300	\$58.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

104	CHILES JALAPEÑOS EN RAMAS 215 G	22104-0088	480302160300	480	302	1693	00	CHILES JALAPEÑOS EN RAMAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 215 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADOBA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, Jitomate, vinagre, aceite, sal, agua y ácido cítrico que se someten a tratamiento térmico que garantiza su conservación junto con el sellado hermético de los envases. DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO, ETIQUETADO DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DISEÑADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA ETIQUETA HECHO EN MÉXICO, 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 ALMACENAR, QUE NO PERMITAN LA ALTERACIÓN DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TÓXICAS.	LATA	303	756	\$37.00
105	COL. BLANCA	22104-0098	480302170100	480	302	1701	00	COL. BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMA SU HIGIENIZACIÓN A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SERPILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO ROBUSTO COMPACTO (REPOLLO). A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VEROSAS O ROLLO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL. EXISTEN FLAVOYAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFÉS O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ÁCIDO.	KILOGRAMO	188	468	\$31.00
106	COL. MORADA	22104-0098	480302170200	480	302	1702	00	COL. MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMA SU HIGIENIZACIÓN A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SERPILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO ROBUSTO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VEROSAS O ROLLO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL. EXISTEN FLAVOYAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFÉS O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ÁCIDO.	KILOGRAMO	20	48	\$51.00
107	COLIFLOR FRESCA	22104-0099	480302180100	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMA SU HIGIENIZACIÓN A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MANJONES QUE EN LA COL. SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CAPEZUELAS BLANCAS, CARINOSAS Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIÁMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLOREALES QUE SE HIPERTROFIA, SON COMESTIBLES. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACIÓN Y COLOREDAD DE LA INFLORESCENCIA, ASÍ COMO POR LA ABERTURA DE LAS VENTANAS; SU BUEN USO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPDA, DE CONSISTENCIA FIRME, TENER FORMA CARACTERÍSTICA, LIBRE DE DESCOMPOSICIÓN O PRODUCCIÓN DE OTROS DEFECTOS, COMPACTA, ENTERA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MANULADURAS O RASPADURAS EXTERNAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS; SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPieza DE LOS TEMPAQUES, SUS CONEXIONES DE VENTILACIÓN Y PRESIÓN Y LA HUMEDAD Y ALTA TEMPERATURA QUE SE DAN EN EL ALMACÉN, EL ALMACÉN Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMESTIBLE EN SU ESTADO DE ENTREGA EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES TIPOS DE DEFECTOS QUE SE PRESENTAN CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA TEMAS ADULTOS, MALFORMACIONES O MUTACIONES EN MANOS DEL PRODUCTO, VELLOSO DUREZ Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 50% DE LA SUPERFICIE DEL PRODUCTO, VELLOSO DUREZ Y QUEMADURAS DE 50% DE LA SUPERFICIE DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	39	96	\$41.50



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DE SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

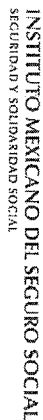
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

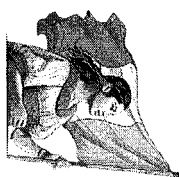
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



108	ELOTE	22104-0115	48302190000	480	302	1900	00	ELOTE HOSPITAL Y GUABERNA A GRANTEL POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE. PERFORADOS O EN CALAS 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, COGENTE, 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 3 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 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 COMPROBACION NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.	KILOGRAMO	562	1404	\$41.00
109	ELOTE FRESCO ENTERO	22104-0115	48302200100	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUABERNA A GRANTEL POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE. PERFORADOS O EN CALAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES LA MAZORCA TIENEN EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INTELIGENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES (BRÁCTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO. SE COMPRARA CON NOTAS, LA MAZORCA DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS MAZORCAS DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.	KILOGRAMO	471	1176	\$36.00

[illegible]

FO-CON 13/ Página 57 de



114	JITOMATE BOLA	22104-0263	480302240100	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA, HOSPITAL Y GUADERIA A GRANTEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 g + 10 PORCENTO, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADO 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, USA Y BRILLANTE, LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSO, COLOR ROJO Y SABOR, COLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES, TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION, SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECEN 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, USA Y BRILLANTE, LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, COLOR 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 (SEN HERIDAS), FRESCO, LUMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SAORES 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 MAGULADURAS 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 MAGULADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO, PARA EFECTOS DE COMPARA, 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 GARANTEN EL MANTENIMIENTO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, PARA EFECTOS DE COMPARA, EL MANTENIMIENTO CORRECTO DE LA CALIDAD COMERCIAL, Y GRADO DE MADUREZ SOLIDIDAD, CONFORMIDAD HOSPITAL Y GUADERIA A GRANTEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 g + 10 PORCENTO, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADO 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, USA Y BRILLANTE, LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSO, COLOR ROJO Y SABOR, COLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES, TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION, SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECEN 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, USA Y BRILLANTE, LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, COLOR 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 (SEN HERIDAS), FRESCO, LUMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SAORES 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 MAGULADURAS 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 MAGULADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO, PARA EFECTOS DE COMPARA, 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 GARANTEN EL MANTENIMIENTO CORRECTO DE LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, PARA EFECTOS DE COMPARA, EL MANTENIMIENTO CORRECTO DE LA CALIDAD COMERCIAL, Y GRADO DE MADUREZ SOLIDIDAD, CONFORMIDAD HOSPITAL Y GUADERIA A GRANTEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 g + 10 PORCENTO, PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADO 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, USA Y BRILLANTE, LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSO, COLOR ROJO Y SABOR, COLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES, TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION, SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECEN 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, USA Y BRILLANTE, LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, COLOR 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 (SEN HERIDAS), FRESCO, LUMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SAORES 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	KILOGRAMO	2760	6900	\$46.85
-----	---------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	--	-----------	------	------	---------



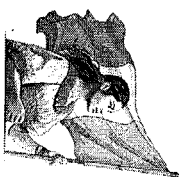
Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



									O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRÍTICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN ÁREAS DE MÁS 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 CRÍTICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.			
116	JITOMATE PROCESADO PURE 800 G	22104-0181	480302240301	480	302	2403	01	JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDEBARRA EN LATA O EN TETRABRICK DE 800 G, ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LYCOPERSICON ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, JAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACIÓN DE LA CASQUILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS Duros Y GRUESOS. EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 80% DE Jitomate, HASTA 20% DE AGUA, SÓLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL Jitomate, SE PERMITEN LOS ADERECES SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y AJO (SIN EXCEDER DEL 10 POR CIENTO M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO MÁLICO, ÁCIDO LÁCTICO, ÁCIDO TÁRTARICO). DESPUÉS DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACIÓN PARA ASEGURAR SU CONSERVACIÓN. DEBEBA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARÁSITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES: COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGÉNEA, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CONCENTRADO DE Jitomate. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE Jitomates DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELÍCULA DE LA PIEL O MARCAS ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR. ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBEBA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LETRA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE, EL TIPO DE FABRICACIÓN 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 FABRICACIÓN, ABERTURA Y COMPARTAMENTO QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, COLORES Y SABORES EXTRAÑOS, VERIFICAR QUE NO HAYA CORROSIÓN EN LA LATA, EN EL CASO DE TETRABRICK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.	LATA	39	96	\$3.20
117	LECHUGA OREONA	22104-0181	480302250100	480	302	2501	00	LECHUGA OREONA HOSPITAL SE FORMA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTÁ DISPONIBLE EN EL ESTABLECIMIENTO, O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DE HORRATADO GRANDE. POR PESO NETO DE 5 KG. EN BOLSA DE PLÁSTICO BORDADO, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CASOS DE 10 KG. EN BOLSA DE PLÁSTICO BORDADO AL PESO, MÁXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BORDADA, DEBEBA EL COSTO LO ASIMILA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (FALC. COMPOSITAE). DEL GÉNERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE. PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR LA 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 OREONA), ES LA MÁS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, RECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTAS. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OSCURO Y A SU VEZ SON MÁS RICAS EN CAROTENO, NITRÓGENO Y CELULOSA. LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERÍSTICA Y ASIENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIÁMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE	KILOGRAMO	399	996	\$40.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

[illegible]



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departament



119	LECHUGA ESCAROLA	22104-0181	480302250300	480	302	2503	00	LECHUGA ESCAROLA SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE INVIERNE O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTÁ DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO. A GANELL, POR PISO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG. EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADOS, SIN QUE LAS HOJAS SE DESHIGUEN. EL NIVEL SUPERIOR O EN CASO DE PLASTICO NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUME EL CONSUMIDOR. NO PULDA Pertenecer A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (AUT COMPOSTAL) DE LA SUBORDENADA DE LA ORDENACION POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS HOJAS. EN TIENEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RAZAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECTUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA CREOIAVA, ESTI MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, RECTAS Y RIGIDAS). LACTUCA SATIVA VAR. CIGRA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOZA. LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SUAVES, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SEA DE FORMA CARACTERISTICA Y AJUSTE DE HAMBREO EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS EL TAMAÑO DE LA LECHUGA CREOIAVA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUTORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM ² . DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM ² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENTENEDIMIENTOS O MAGULADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS INTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM ² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENTENEDIMIENTO. LOS DAÑOS PRODUCTOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA SERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. LOS DAÑOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA AL HUELLO Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PISO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	10	24	\$2.80
120	MOLE POBLANO RIOJO 250 G	2380-0121	480302260100	480	302	2601	00	MOLE POBLANO O RIOJO EN PASTA HOSPITAL, ACORRE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO EN FRASCO DE 250 G. + 20 DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN, TIENE UN SOLO GRADO DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA SIGUIENTES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS: PHOREN MAXIMO DE HAMBREO, 11 PHOREN MAXIMO DE CENZAS, PHOREN MINIMO DE PROTEINAS, PHOREN MAXIMO DE FIBRA GRUDA, 4 PHOREN MAXIMO DE EXTRAUTO ETHEREO, PH DE 6.5, MICROBIOLOGICOS X 106 COL/6 MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/6 MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/6 MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/6 MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.6, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS INADVERTIDOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS AVARIGORIOS Y A ESTRILOCOCOS AUDRES EN 1 G (CONTADURA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA ELASTICA, SUAVIZADO HOMOGENEA, COLOR DE ACUEROO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y DE HAMBREO, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDIZ O OROBRES Y OLORES EXTRAÑOS, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.	FRASCO	29	72	\$6.50



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



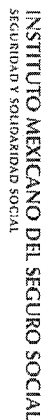
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento

									ETIQUETA DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL, REGISTRO, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACIÓN DECREciente, INCLUYENDO ADITIVOS, LETENDAS COMO HIERVAS ANTES DE USARSE, HECHO EN MÉXICO, EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD, EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90% PORCENT DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.				
	121	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	2380-0121	48302280101	480	302	2800	01	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL, ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NOMA 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 REPERICACIONES FISICAS Y QUIMICAS: 90% PORCENT MAXIMO DE HUMEDAD, 11% PORCENT MAXIMO DE CENIZAS, 90% PORCENT MINIMO DE PROTEINAS, 90% PORCENT MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5% PORCENT MAXIMO DE EXTRACTO ETHERO, PH DE 6.5, MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1 G, SALMONELLA EN 25 G O TERNOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERNOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCCOS AUREOS EN 1 G (COAGULASA POSITIVA), CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEIA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTE SIGNO DE MARCHEZ O SMORES Y OLORES EXTRANOS, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MARCHEZ, EXTRANOS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA REGISTRADA, REGISTRO, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECREciente, INCLUYENDO ADITIVOS, LETENDAS COMO HIERVAS ANTES DE USARSE, HECHO EN MÉXICO, 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 90% PORCENT DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.	FRASCO	34	84	\$16.00
	122	NO PAL	22104-0208	48302280000	480	302	2800	00	NO PAL HOSPITAL, GANDERIN EXTERNO, A LA SU HIGIENIZACION GRANEL, POR PESO EN ROLLOS, PARA RESERVA EN BOLSAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, NO EN ENVASE DE PLASTICO, LAS BOLSAS NO SE A BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR, LA SAMULA DE LAS CACTACEAS ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER 12 METROS DE ALTURA, EL TALLO ES CAROSO, RAMIFICADO Y MULTARTICULADO, LOS FLORECIEROS SON GROSOS, CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CAJADO) 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 (GLOQUINOS).	KILOGRAMO	572	1428	\$47.90

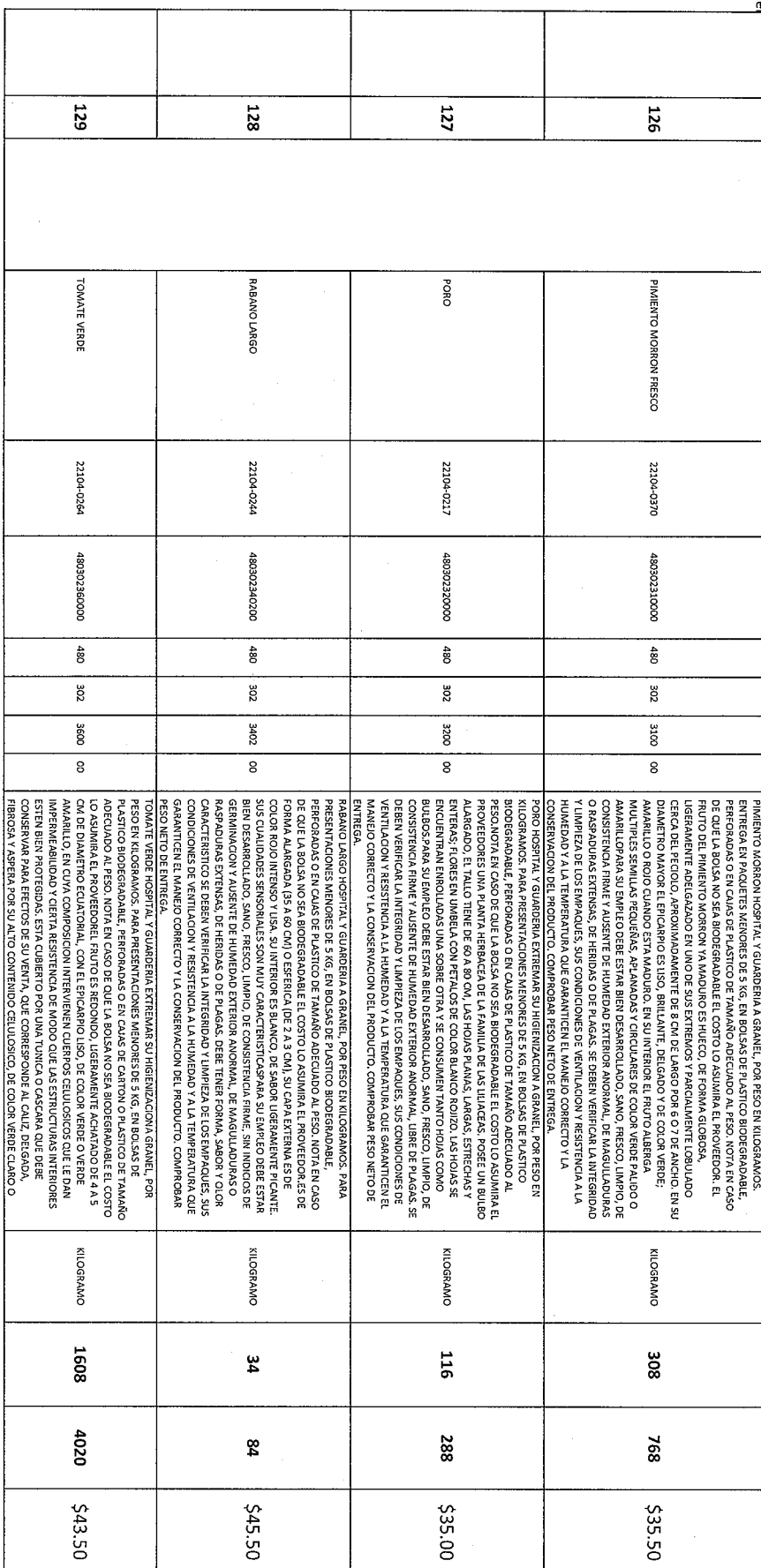
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
 Jefatura de Servicios Administrativos
 Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
 Departamento



123	PAPA BLANCA	22104-0217	480302290200	480	302	2902	00	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 g + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 kg, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADOS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. ES UNA SOLANA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAZA DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PUPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICIÓN FRECUENTE, TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALEO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD. BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES: BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES. PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERÍSTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. ESTAR PRÁCTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICIÓN O PUJIRICIÓN Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIÁMETRO ECATORIAL, DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESIÓN RETÓRCOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, 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.	KILOGRAMO	1344	3360	\$37.50
124	PAPA CAMBAY	22104-0217	480302290300	480	302	2903	00	PAPA CAMBAY HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 kg, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADOS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. ES UNA SOLANA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAZA DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PUPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICIÓN FRECUENTE, TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALEO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD. BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES: BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICIÓN Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES. PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERÍSTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. ESTAR PRÁCTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICIÓN O PUJIRICIÓN Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIÁMETRO ECATORIAL, DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESIÓN RETÓRCOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, 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.	KILOGRAMO	39	96	\$34.50
125	PEPINO	22104-0366	480302300000	480	302	3000	00	PEPINO HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 kg, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADOS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRÁ EL PROVEEDOR. EL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 80 g A 250 g, SU CASCARA ES VERDE OSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL LA DE LA CABAÇA, POR CUYA RAZÓN SE MONDA. ESMUY 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 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.	KILOGRAMO	1047	2616	\$36.50



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de





Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

									VERDE AMARILLO, CON CERTO TINTO MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLO Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LLENAS. 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 MAGALLADURAS 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 MAGALLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGALLADURAS 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.		
130	XOCONOSTLE	22104-0272	480902380000	480	302	3900	00	KILOGRAMO	5	12	\$41.00

21



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento

132	SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	GERMINADO DE ALFALFA	22104-0248	480303010100	480	303	0101	00	GERMINADO DE ALFALFA. HOSPITAL Y GABERIAS EXTREMAS SU HIGIENIZACION A GRANTEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. EN CASO DE PLASTICO, DE TAMAÑO ADECUADO SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CAFE ESFERICA O DE FRUJO, MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR FRESCOS. LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.	KILOGRAMO	24	60	\$97.50
133		GERMINADO DE SOYA	22104-0248	480303010200	480	303	0102	00	GERMINADO DE SOYA. HOSPITAL Y GABERIAS EXTREMAS SU HIGIENIZACION A GRANTEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. EN CASO DE PLASTICO, DE TAMAÑO ADECUADO SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CAFE ESFERICA O DE FRUJO, MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR FRESCOS. LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION, SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.	KILOGRAMO	39	96	\$97.50
134		AMARANTO EN SEMILLA	22104-0228	480401010000	480	401	0100	00	AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA GRANTEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO LAS SEMILLAS DEBE ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	34	84	\$63.50
135	401 AMARANTO	DULCE DE AMARANTO Individual, por pieza de 30 g	22100349	480401E+11	480	401	400	0	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL Individual, por pieza de 30 g envuelto en papel celofán o bolsa de plástico. Las semillas deben estar limpias, sanas, exentas de plagas y libres de humedad exterior. Su textura debe ser firme pero no dura. El dulce de amara	PIEZA	288	720	\$2.15

PA



Gobierno de México



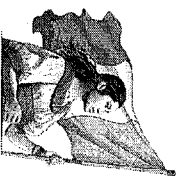
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento



136	ARROZ PULIDO 1000 G	22104-0023	480402030000	480	402	0200	00	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O EN Cajas DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO TIEMPO DE ORTIZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERME Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO MACARADO, 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 SINILCOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA, COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA, SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA, EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO, AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VIBRILES.	PIEZA	524	1308	\$47.00
137	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	22104-0077	480402030000	480	402	0300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O CUERBADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORTIZA 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 PRESELECCION PARCIAL DEL ALUIDO, PARA ASÍ REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION, LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES, UNA VEZ TRANSGRIDADO EL CEREAL EN POLVO GRANULADO, ESTE PUEDE PASAR A DISOLUCION EN CUANTO ES MEJORADO CON AGUA LEBDE SE CONVIERTE EN SOPA O PASTILLA, DE FACIL ALIMENTAMIENTO, TRANSPORTACION Y PACCION, LA MANIPULACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE ATOLADO Y FLOTACION, LA SELECCION DE LOS GRANOS, DESGRADACION DE ANALISIS A ALIMENTOS ALTAMENTE HOMOGENOS DURANTE SU LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO GRANULADO O HARINA, LA COMPRESION METALICA COCCION, CIZALLAMIENTO CALENTAMIENTO EMPAQUE, ROMBO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION, SE INDICA DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS, FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION, ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD, DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES, ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA, CONTINUA EN LA QUINTA SECCION CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD, DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBE APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS, ALIMENTOS Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS, ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINA, 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 DEBE APLICARSE A LA NOM-051-	PIEZA	29	72	\$84.00



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento



141	CEREA DE AVENA PRECOCIDA LATA 270 G	22104-0028	480403940000	480	403	0400	00	CEREA DE AVENA PRECOCIDA HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS, FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION, ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD, DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES, ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD, DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS, CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS, ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS, LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS, ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION, ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994, LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SEFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SEFI/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 AUSTA 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 AUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABBREVIATURAS.	PIEZA	24	60	\$71.50
142	MAIZ CACHUZIÑTE 1000 G	22104-0154	480405010000	480	405	0100	00	MAIZ CACHUZIÑTE HOSPITAL Y GUARDERIA SECO A GRANEL PARA SOMETTERLO POSTERIORMENTE A NIXTAMALIZACION EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, PLANTA DE LAS GRAMINEAS, DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJO, USO Y SIN SURCOS, ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIETADES DE MAIZ, SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL, TIPO DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 11 MM DE LARGO, TERMINANDO EN PLANTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO, SU PERICARPIO ES MAS BLANCO Y HIRMINOSO, ESTE CONTENIDO CELULOSICO PROTEGE EL ENDOSPERMA ES MAS RESISTENTE POR MAYOR ADOS COCUBO, EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA PUREZA DE LOS GRANOS, COMPROBAR QUE SE RECIBA LA VARIEDAD SOLICITADA Y EL PESO DEL PRODUCTO PRECOCIDA, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA PUREZA DE LOS EMPAQUES, LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA, EL PRODUCTO LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA, EL PRODUCTO DEBE CONSUMIRSE UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, COMPROBAR EN LA REGENERACION.	PIEZA	10	24	\$2.50
143	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 750 G	22104-0154	480405090000	480	405	0300	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR, HOSPITAL Y GUARDERIA COCA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G, PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLENDON DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEZA, MAIZALZAN, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOPES PARA LA VARIEDAD DE SABOR, SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 PORCIENTO, 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 ACATOLINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRACTAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIDIDAD, ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO, PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLENDON DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEZA MAIZ SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOPES, PARA LA VARIEDAD DE SABOR, SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRITIVO, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 PORCIENTO, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS, NO DEBE	PIEZA	111	276	\$113.50



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jeftura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



146	TORTILLA DE MAIZ	22104-0270	480409060000	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRAN EL GRANEL POR PESO EN GRABADO O EMPACADA EN BOLSA DE POLIESTIRENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELEADO 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, COLOR O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRAN EL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.	PIEZA	2160	5400	\$35.50
147	GALLETA INTEGRAL 468 G	22104-0128	480409060000	480	406	0600	00	GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 468 G. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTAMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO GRADO II CON CEREALES COMO AMARANTO, AVENA, GERMEN Y SALVADO DE TRIGO, FECUJA DE MAIZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA, CANELA, COCOA, VANILINA, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA O NO DE AZUCARES (PILONCULO O MIEL DE ABEJA), OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8 PORCEN, PH DE 6 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2 PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8 PORCEN, EXTRACTION DE 5 A 15 PORCEN. LOS ADITIVOS FERMENTOS POR LA SSA SON LECTINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBICOS 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 CUBERTA). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AZUCERAS (DULCE O SALADO), COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANDEZ, SIN MATERIAS EXTRANIAS, TEXTURA FIRME Y QUIENTE. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. EMPACADA EN BOLSA DE POLIESTIRENO O EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, CUERPOS EXTRAÑOS, MANTENIENDO BIEN EL ESTADO DE LA MATERIA FRESCO Y SECO. CADA EMPAQUE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON INFORMACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, COORDENADAS, 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 MATERIA RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	178	444	\$72.00
148	GALLETA DULCE SURTIDA 436 G	22100128	480409050000	480	406	0500	00	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIESTIRENO 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, MOLEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA, TIPO I FINAS, TIPO II ENTRENAN Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8 PORCEN, PH DE 6 A 8 EN GALLETAS	PIEZA	48	120	\$98.90

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metatepec, Tlaxcala, Tlax., Tel: (246)4650492
www.inss.gob.mx
FO-CON 13/ Página 72 de



Gobierno de México

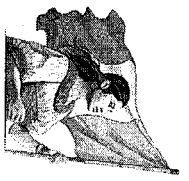


INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departame



150	GALETA PARA SOPA 150 G	22100128	4800603000	480	406	0800	00	GALETA PARA SOPA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE COTOPAN 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 LECTINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEDICADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 40PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 2.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETHEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 0.5PORCEN, COLOR DE SODIO MAXIMO 10PORCEN, MESOPHILICOS AEROBOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALETA 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 LETENIDA 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	15	36	\$30.86
151	GALETA SALUDA 504 G	22100128	48006090101	480	406	0901	01	GALETA SALUDA EN ENVASE INDIVIDUAL, HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CADA DE CARTON DE 504 G + 60 G. ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 32 G + 36 G. 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 LECTINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEDICADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 40PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 2.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETHEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 0.5PORCEN, COLOR DE SODIO MAXIMO 10PORCEN, MESOPHILICOS AEROBOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALETA 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 LETENIDA 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	298	744	\$79.46

Handwritten signature



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

152	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 60 G	22104-0215	480006210000	480	406	2099	01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (MARIÑA) HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60G + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA, ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLEBADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR, 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 IDONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCO, 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 APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	1119	2796	\$9.85
153	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 35 G	22104-0216	480006210000	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (MARIÑA) HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 35 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA, ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLEBADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR, 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 IDONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCO, 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 APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	24341	60852	\$9.85
154	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G (CUERNOITO)	22104-0215	480006210000	480	406	2099	01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA CUERNO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA, ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLEBADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR, 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 IDONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCO, 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 APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	1032	2580	\$11.65
155	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 60 G (CUERNOITO)	22104-0215	480006210000	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA CUERNO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA, ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLEBADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR, 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	PIEZA	1436	3588	\$12.85



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

										PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LET GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.				
156	PAN DULCE DE PASTA HOLADRADA 40 G	22104-0216	480406220000	480	406	2200	00	PAN DULCE DE PASTA HOLADRADA HOSPITAL Y GUARDERAPOR PIEZA DE 40 ± 3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO. ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZÚCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 30% EN EL 30°C, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC /G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MÁXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G MÁXIMO, E COL NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA FRÁGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONES, CAMPECHANAS, CONCHAS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LET GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	792	1980	\$12.95		
157	PAN DULCE DE PASTA HOLADRADA 60 G	22104-0216	480406220000	480	406	2200	00	PAN DULCE DE PASTA HOLADRADA HOSPITAL Y GUARDERAPOR PIEZA DE 60 ± 3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO. ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZÚCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 30% EN EL 30°C, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC /G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MÁXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G MÁXIMO, E COL NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA FRÁGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONES, CAMPECHANAS, CONCHAS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LET GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	1056	2640	\$12.85		
158	PAN DE MUERTO 30 G	22104-0216	480406230000	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERAPOR PIEZA DE 30 ± 3 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO. ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 30% EN EL 30°C, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC /G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MÁXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MÁXIMO, E COL NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SILABE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SILABE Y AGRADABLE; DE FORMA SEMIESFÉRICA APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTÁ CUBIERTA DE AZÚCAR, DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	144	360	\$3.36		



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



159	ROSCA DE RETES	480406250001	480	406	2500	01	ROSCA DE RETES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 MIL GRAMO EN CUA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTA CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAS EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA CON AGUA Y HONDEA, ESPUMIFICANTES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, MODO DE ELABORACION 18 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC / G, HONGO Y LEVADURA 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURA 50 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC / G MAXIMO Y COLI NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA, SUAVE Y ESPUMOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, DE FORMA OVALADA, APILADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE ACITRON, BIZNAGA, CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTA (NARANJA, HIGO Y LIMON), CEREAZAS ROJAS O VERDES Y ABULTADO DE CUBIERTA DE CONCHA, CON AZUCAR CON O SIN COLOR VEGETAL, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LETY GENERAL, DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORE O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	15	36	\$5.00	
160	PAN BLANCO 40 G	22104-0216	480406120000	480	406	1200	00	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 G EN CUA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTA 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 ACETES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HONDEA, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 19PORCEN 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 BOLLITO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (EUPTICA), CON UNA SALADA LONGITUDINAL, AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TIELERA ES IGUALMENTE EUPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RAMURAS 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 ESPUMOSA, NO SECA, COLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LETY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORE O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	9840	24600	\$6.15
161	PAN BLANCO 60 G	22104-0216	480406120000	480	406	1200	01	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CUA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTA 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 ACETES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HONDEA, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 19PORCEN 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, CARACTERISTOS SENSORIALES EL BOLLITO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (EUPTICA), CON UNA SALADA LONGITUDINAL, AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TIELERA ES IGUALMENTE EUPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RAMURAS 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 ESPUMOSA, NO SECA, COLOR Y	PIEZA	2146	5364	\$7.20



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



										SABOR AGRAABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SAADO, NO DEBE SER ACIDO, SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.						
162	PAN BLANCO DE CAJA 620 G 23 REB	22104-0216	48006130001	480	406	1300	01	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 600 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALElepipedo RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTIZA DORADA UNIFORME, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRAABLE. 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, COLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS (VERLAS O MANCHAS DE COLOR), 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.					PIEZA	749	1872	\$68.50
163	PAN BOLLO 450 G 8 PZ	22104-0216	48006140000	480	406	1400	00	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G + 50 (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AROMOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 32 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTIZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRAABLE EN LA FERMENTACION 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, COLOR 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.					PIEZA	255	636	\$67.90
164	PAN INTEGRAL DE CAJA 615 G 23 REB	22104-0216	48006150000	480	406	1500	00	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 600 + 20 CON 23 REBANES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZÚCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA. FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALElepipedo RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (NOM 147 - SSA1 - 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTIZA DORADA UNIFORME, MIGA CAFÉ CLARO, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRAABLE. 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, COLOR 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					PIEZA	960	2400	\$67.85

01



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

									ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.			
165	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 40 G	22104-0216	480406160000	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 40 G + 3 G POR PORCION, EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA, PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, SAL, AZUCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS, TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASABILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15 PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9 PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE NOTACION DE 2 A 48 HORAS, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC/G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G, G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBICOS 1000 UFC/G.	PIEZA	18240	45600	\$6.60
166	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 60 G	22104-0216	480406160000	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 60 G + 5 G POR PORCION, EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA, PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, SAL, AZUCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS, TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASABILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15 PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9 PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC/G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G, G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBICOS 1000 UFC/G.	PIEZA	1234	3084	\$7.80
167	PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	22104-0216	480406170000	480	406	1700	00	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARABARAS DE POLINTENO DE 340 G + 20 G (8 PZS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MODIFICADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBARBANDO A LO LARGO Y EMPACADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS 20 UFC/G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA, UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERMENTE DULCE SABOR AGRADABLE, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES, ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION, FECHA DE CONSUMO PREFERENTE, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARENCIA 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	116	288	\$61.50



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



168	PAN MOLIDO 210 G	22104-0215	480406180000	480	406	1800	00	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERÍA BOLSAS DE POLIPROPILENO, CON GRAMAJE DE 210 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN AREGO A LA NOMINATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. HUMEDAD 30 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUJOTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO, DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE, NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.	PIEZA	384	960	\$37.50
169	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G 14 REB	22104-0216	480406200000	480	406	2000	00	PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERÍA BOLSAS DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALElepipedo RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO A CAFE CLARO UNIFORME, AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO. 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 APARENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	1364	3408	\$46.85
170	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERÍA 1000 g	22104-0156	480406511	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERÍA en bolsa de papel o polietileno de 1000 g. Producto que se obtiene de la molienda y tamizado de granos de trigo (Triticum vulgare y Triticum durum), lavados, limpios, enteros o quebrados, con eliminacion de gran part	KILOGRAMO	87	216	\$17.50
171	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	22104-0219	480406560000	480	406	2600	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERÍA BOLSAS DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITOS) EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESSECACION DE LAS FIBRAS 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 DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOSTEARATO DE GLICERILLO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GENUZA MAXIMO 0.7 PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 3.5 PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14 PORCEN, EXTRACTO ETHEREO 0.25 PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECAL EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO 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.	PIEZA	418	1044	\$16.50



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

[illegible]



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

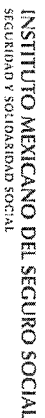
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

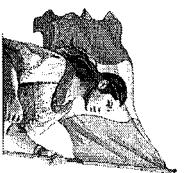
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

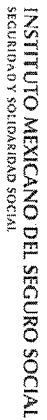


174	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETTI) (200 G)	22104-0219	480006260600	480	406	2606	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETTI) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO 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, MONOSTEARATO DE GLICEROL EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 9PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTION ETHERO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COPIFORMES FECAL 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.	PIEZA	720	1800	\$16.50
175	PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRONI) (200 G)	22104-0219	480006260700	480	406	2607	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MACARRONI) 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, MONOSTEARATO DE GLICEROL EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 9PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTION ETHERO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COPIFORMES FECAL 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.	PIEZA	178	444	\$16.50
176	PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARINI) (200 G)	22104-0219	480006260800	480	406	2608	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE TALLARINI) 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, MONOSTEARATO DE GLICEROL EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO, ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 9PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTION ETHERO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COPIFORMES FECAL 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.	PIEZA	231	576	\$16.50

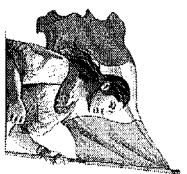


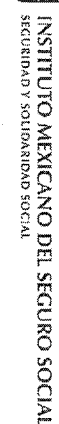
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de

[illegible]



Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento

[illegible]



Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de

[illegible]



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



	183	SUBGRUPO 503 HABA	HABA SECA (500 g)	22104-0398	489504010000	480	503	0100	00	HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERÍA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 ± 50 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILIONACEAS. EL PERICARPIO ES UNO BRILLANTE Y LIGERAMENTE DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PÁLIDO. DE FORMA ABERRONADA. 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 ENTREAS DEBE SER HOMOGÉNEAS. PRESENTAR UN ASPECTO LUMPIO EN SU SUPERFICIE. LIBRE DE MOHO Y/O OROSCORRIABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBE MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	24	60	\$96.50
	184	SUBGRUPO 504 LENTEJA	LENTEJA (500 g)	22104-0398	489504010000	480	504	0100	00	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERÍA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G. LEGUMINOSA PAPILIONADA. SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM. SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDEOSO A CAFE CLARO. CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO. PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS. CLASIFICADOS EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTREAS DEBE SER HOMOGÉNEAS. PRESENTAR UN ASPECTO LUMPIO EN SU SUPERFICIE. LIBRE DE MOHO Y/O OROSCORRIABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBE MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	48	120	\$42.50
	185	505 SOYA	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 g)	22104-0256	489505040000	480	505	0900	00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE LA PROTEINA DE LA HABA DE SOYA DESGRASADA. LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRACCION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA. LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR UN FILTRO DE MALLA FINA. LOS FILTROS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MANTENIMIENTO. LOS FILTROS DE LA PROTEINA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TROCEADOS EN LAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE. A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GELAS Y LIGANTES. PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO. POROSA. DE COLOR CAFE CLARO. OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA. REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION. VERIFICAR QUE SE CUAPLAN 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	5	12	\$3.50
GRUPO 6 AZÚCARES	186	SUBGRUPO 601 AZÚCAR	AZÚCAR MORENO (1000 g)	22104-0029	489601010001	480	601	0100	01	AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERÍA BANO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRICOLOGICA 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 DEXTROROTATORIA. EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL). A 293 ° K (20 ° C) MINIMO 99.4 PORCEN. CENIZAS SUFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN. HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICRORGANISMOS. 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 SUJETOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR 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 ALTIRE SU CALIDAD NI SUS	KILOGRAMO	432	1080	\$44.50



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

										ESPECIFICACIONES SENSORIALES, EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACIÓN, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACIÓN Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.						
187	AZÚCAR REFINADA (1000 g)	22104-0029	480601020000	480	601	0200	00	AZÚCAR REFINADO HOSPITAL, BAJO ESTICIA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA GRANUL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O PAPEL KRAFT REFORZADO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZÚCARERA, EXTRAÍDO POR COMPRESIÓN Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACIÓN Y DE REFINACIÓN. ES UN SÓLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCIÓN DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 K (20°C) MÍNIMO 99.9 POR CIENTO, CENIZAS SULFATADAS MÁXIMO 0.04 POR CIENTO, HUMEDAD MÁXIMO 0.04 POR CIENTO, COLOR UNIDADES LOWBOND MÁXIMO 0.6, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUÍMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PIEL, 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 SÓLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZÚCARERA, NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PIEL, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACIÓN, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACIÓN Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.					KILOGRAMO	360	900	\$50.85
188	AZÚCAR REFINADA ENVASE INDIVIDUAL (1000 SOBRES DE 5 g)	22104-0029	480601020100	480	601	0201	00	AZÚCAR REFINADO EN ENVASE PERSONAL, CAJA DE CARTÓN DE 5 KG CON 1000 SOBRES DE 5 G C/U. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZÚCARERA, EXTRAÍDO POR COMPRESIÓN Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACIÓN Y DE REFINACIÓN. ES UN SÓLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCIÓN DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 K (20°C) MÍNIMO 99.9 POR CIENTO, CENIZAS SULFATADAS MÁXIMO 0.04 POR CIENTO, HUMEDAD MÁXIMO 0.04 POR CIENTO, COLOR UNIDADES LOWBOND MÁXIMO 0.6, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUÍMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PIEL, 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 SÓLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZÚCARERA, NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PIEL, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACIÓN, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACIÓN Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.					CAJA	29	72	\$5.00
189	PILONCILLO (1000 g)	22104-0231	480601030000	480	601	0300	00	PILONCILLO HOSPITAL, BAJO ESTICIA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA A GRANUL, POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, EL SUPLENTO QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZÚCARERA, MODERADO EN FORMA DE COMO TRINADO, EL AZÚCAR MODERADO DE COLOR CAFE OSCURO, DE APARENCIA LIGERAMENTE TRINADO Y DE SABOR MUY DULCE DEBE SER UN PRODUCTO SÓLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZÚCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACIÓN, ÚNICAMENTE MODERADO, EL PRODUCTO DEBE SER ENTERO DE COLOR PÁLIDO OSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.					KILOGRAMO	24	60	\$52.50



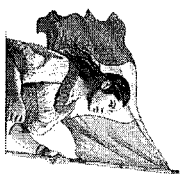
Gobierno de
México



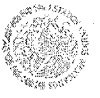
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



190	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (500 g)	22104-0091	480604020000	480	604	0100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESERPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN TABULAS O BARRAS ENVUERTOS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCARADO O METÁLICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS DE 500 g. + 50 g. EMPACADOS EN ENVASES DE CARTÓN 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 TORRIFICACIÓN, DESGASCAMIENTO, TRITURACIÓN Y MACERACIÓN, CON LA POSTERIOR ADICIÓN DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VANILINA O CANELA, DEBE CONTENER COMO MÍNIMO 30 PORCIENTO DE PASTA DE CACAO, 15 PORCIENTO MÍNIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCIENTO DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VANILINA 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 MÁXIMA 20 PORCIENTO, TEBROMINA (PBM) 0.27 PORCIENTO, MESOPHILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC/G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ASERENCO 0.5 MG/ KG MÁXIMO, COBRE 15 MG/ KG MÁXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MÁXIMO, LA CONCENTRACIÓN DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MG/G, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFÉ OSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGIÓN SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD, LAS TABULAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCARADO O DE ALUMINIO, CON OLORES Y SABOR AGRADABLE CARACTERÍSTICO LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACIÓN, NÚMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LETRADA HECHO EN MÉXICO, NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACIÓN DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	10	24	\$187.00
191	CHOCOLATE EN POLVO (200 g)	22104-0091	480604020000	480	604	0200	00	CHOCOLATE EN POLVO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESERPCIÓN NUTRIOLÓGICA, 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, AZÚCAR, FOSFATO DICALCICO, SAL YODATADA, SULFATO DE CALCIO, VANILINA, CANELA EN POLVO Y SABORIZANTE ARTIFICIAL; PUEDE ESTAR ADICIONADA DE LEGITIMA DE SOYA, LECHE DESGASCADA EN POLVO, VITAMINAS Y MINERALES. LA COCOA SE OBTIENE A PARTIR DEL LICÓN 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 MÁXIMA 30 PORCIENTO, TEBROMINA (PBM) 0.27 PORCIENTO, MESOPHILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC/G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ASERENCO 0.5 MG/ KG MÁXIMO, COBRE 15 MG/ KG MÁXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MÁXIMO, LA CONCENTRACIÓN DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MG/G, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFÉ OSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGIÓN SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD, LAS TABULAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCARADO O DE ALUMINIO, CON OLORES Y SABOR AGRADABLE CARACTERÍSTICO LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACIÓN, NÚMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LETRADA HECHO EN MÉXICO, NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACIÓN DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y DEBE CONSUMIRSE ANTES DE 30 DÍAS, DEBE VERIFICARSE LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	5	12	\$35.00



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jeftura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



192	SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	CAJETA (370 ML)	22104-0043	480606010002	480	606	0100	02	CAJETA BASTO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PETE DE 370 ML - 30 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZÚCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILÍQUIDA Y VISCOSA ASÍ COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NOMIA OFICIAL NOM-388-SSA1-1982. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 POR CEN. MESOPHILICOS AEROBICOS 50 UFE/6, COLIFORMES 10 UFE/6, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFE/6, COLOR CAFE CLARO A OSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN GRUPELOS DE AZÚCAR, DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASÍ COMO LAS FÍSICAS Y QUÍMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CONTAMINACIONES. EL ENVASADO DEBE EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACÍO, CERRADO HERMÉTICAMENTE, DEBE HABER EN ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDA SER LEÍDO SIN NECESARIO DE BIEN IMPRESIÓN PERMANENTE SOBRE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA AL AGRIETADO Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUERTELLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE RODEROS O PARTÍCULAS METÁLICAS O MATERIALES EXTRANOS.	PIEZA	48	120	\$84.32
193		COCCIDA (30 G)	22104-0059	480606020000	480	606	0200	00	COCCIDA BASTO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA POR PIEZA O RACION DE 30 G ENVUELTO EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENGERADO O PLASTICOLA COCCIDA ES EL DULCE ELABORADO CON COCO RAYADO, LECHE, AZÚCAR Y YEMAS DE HUEVO, MEZCLADA A TEMPERATURA ELEVADA, MOLDEADA, HOMOGENEA Y DORADA EN LA PARTE SUPERIOR, PUEDE TENER FORMAS Y COLORES VARIANTES EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESACA, 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 RECIBIENDO ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENGERADO, TAMBIEN SE USARA PAPEL ENGERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES, COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRIZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE, PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL.	PIEZA	288	720	\$2.12
194	SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	PALANQUETA DE CACHAHUATE (30 G)	22104-0049	480607080000	480	607	0600	00	PALANQUETA DE CACHAHUATE BASTO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO, LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON CACHAHUATE BIEN DESAGROLADO, LIBRE DE PLAGAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZÚCAR, MOLDEADO Y SECADO, ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEMADOS, EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESACA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDIZ. EL PRODUCTO RECIBIENDO ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON 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 REHUMEDARSE, PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL, SIN ROTURAS NI ENMEJENDADURAS, 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 LETRADA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RACION SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	144	360	\$3.20



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

195	PALANQUETA DE PEPITA (30 G)	22104-0349	480607070000	480	607	0700	00	PALANQUETA DE PEPITA, BAO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTA 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, ESTÁN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS, EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESACA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME, LIBRE DE CLORES Y SABORES DESAGRAVABLES Y DE MANEJO, EL PRODUCTO RECIBEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTÓN O DE MADERA FORMADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENGERADO, TAMBIEN SE USARA PAPEL HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBANDERARSE, PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMEZCLOSURAS, 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 LETRADA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, Y FECHA DE CADUCIDAD, LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.	PIEZA	144	360	\$4.10
196	PALETAS DE DULCE (1000 G)	22104-0349	480607080000	480	607	0800	00	PALETAS DE DULCE, BAO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA A GRANEL POR PESO EN MATERIAS PRIMAS, EL PRODUCTO DEBE TENER DE 200 G ENVUELTA 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, ESTÁN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS, EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESACA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME, LIBRE DE CLORES Y SABORES DESAGRAVABLES Y DE MANEJO, EL PRODUCTO RECIBEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTÓN O DE MADERA FORMADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENGERADO, TAMBIEN SE USARA PAPEL HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBANDERARSE, PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMEZCLOSURAS, 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 LETRADA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, Y FECHA DE CADUCIDAD, LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.	PIEZA	10	24	\$5.00
197	SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMIBAR DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR (800 G)	22104-0114	480608010000	480	608	0100	00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR, BAO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRILOGICA, PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTOCORRSIVO POR LA NORMATIVA, LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORRSIVO 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, EMPAQUEADO COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES: MESOPHILICOS ANAEROBICOS, AEROBICOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALES COMO CANTIDADES MAXIMAS: PLOMO Y ARSENIO 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 TARTRICO, TARTRATO (L-+)-DE POTASIO Y TARTRATO (L-+)-DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG, ANTESERVUANTE 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 AZULRE 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 CAÑELA 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 ATENCION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUCCION	PIEZA	183	456	\$83.78



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de

[illegible]



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

200	PERA EN ALUMBAR (800 G)	22104-0127	48609040000	480	608	0400	00	ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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 DRENAJO, 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	5	12	\$3.20
201	PIRA EN REBAAMAS EN ALUMBAR (800 G)	22104-0127	48609050000	480	608	0500	00	ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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 DRENAJO, 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	92	228	\$81.08



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento

[illegible]

Libramiento Poniente Av. Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlx.. Tel: (246)45604292
www.imss.gob.mx
FO-CON 13/ Página 92 de

FO-CON 13/ Página 92 de



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



204	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (20 G)	22100142	48060902000	480	609	0200	00	AMARILLO OCAÑO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO II 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 100G.	PIEZA	87	216	\$18.50
205	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAA EN COLORIAS (25 G)	22100142	480609010100	480	609	0101	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAA EN COLORIAS HOSPITAL. BAO ESTRICTA 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 AZÚCAR 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 EMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN AREGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LETRERA: FINISLENUTRICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENZAS 3 PORCEN, ADCEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN, MESOHILOS AEROBOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCAÑO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO II 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 100G. CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAME DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG, SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0.025% PORCEN.	PIEZA	778	1944	\$24.50



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

206	SUBGRUPO 610 MERMELADAS	ATE DE FRUTAS (700 g)	22104-0380	480	610	0100	00	ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPTIVA NUTRICOLOGICA, PARA GUARDERIAS EN ESTOCQUE PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA DEBE ASSEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO. LATAS CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 700 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MENDURILLO, TEOCOTE, PERON, CHACACANOS 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 TIPO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE SE FI ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS PROCESOS DE FRUTA, LA CANTIDAD DE AZUCAR NO DEBE SER SUPERIOR AL UNA TERCERA VECEZ DEL PESO DE LA FRUTA. MATERIALS FRUTOS FRESCOS PARA SU UTILIZACION DEBE SER EL ESTAN DE LA INDUSTRIA, BIEN LAVADOS Y SIN TRATAMIENTO QUIMICO. EL PRODUCTO DEBE ENVIARSE EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFAN BIEN SELADO QUE ENTRE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL, QUE PUEDA 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 3 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATAS Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL.	PIEZA	20	48	\$3.50
207	SUBGRUPO 610 MERMELADAS	MERMELADA DE DURAZNO (470 g)	22104-0361	480	610	0200	00	MERMELADA DE DURAZNO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPTIVA NUTRICOLOGICA, 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 58 FORCEN 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 (CONTIENE FRUTA EN POCOS Y LA TIPO FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES COCORA AMARILLO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMIPASTOSA, DE COLOR PASTELADO, CARACTERISTICO DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVA DE LA INDUSTRIA Y LA NORMATIVA DE LA NUTRICION. EL PRODUCTO DEBE SER ENLATADO EN UN ENVASE DE SU GERACION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO CONGOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO DEBE 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 GARANTICE 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 DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, AS COMO	PIEZA	5	12	\$71.50



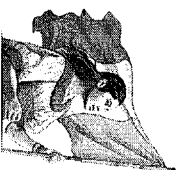
Gobierno de México



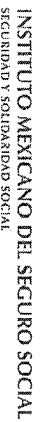
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE AÑOQUEL DE 12 MESES.						
208	MERMELADA DE FRESCA (470 g)	22104-0422	48061030000	480	610	0390 00
MERMELADA DE FRESCA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 g)						
209	MERMELADA DE FRESCA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 g)	22104-0483	48061030100	480	610	0391 00
RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE AÑOQUEL DE 12 MESES.						
208	MERMELADA DE FRESCA (470 g)	22104-0422	48061030000	480	610	0390 00
MERMELADA DE FRESCA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 g)						
209	MERMELADA DE FRESCA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 g)	22104-0483	48061030100	480	610	0391 00
RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE AÑOQUEL DE 12 MESES.						
208	MERMELADA DE FRESCA (470 g)	22104-0422	48061030000	480	610	0390 00
MERMELADA DE FRESCA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 g)						
209	MERMELADA DE FRESCA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 g)	22104-0483	48061030100	480	610	0391 00



Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de...

[illegible]



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departame



GRUPO 7 GRASAS	212	MIEL DE MAÍZ 500 ML	22104-0206	4806110201000	480	611	0201	00	MIEL DE MAÍZ SABOR HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSIÓN DEL ALMIDÓN A AZÚCAR. PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR MICROBIOLOGÍA HUMEDAD 17 PORCEN, AZÚCAR INVERTIDO 63 G/100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SÓLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/G. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRANEOS, SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACIÓN, NI MEZCLARLA CON ALMIDÓN, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTROSAS O AZÚCARES 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 CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LLENDA PRODUCIDO EN MÉXICO, SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATÓMICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	10	24	\$74.50
	213	MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE 500 ML	22104-0206	4806110201000	480	611	0201	00	MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML. ± 50 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSIÓN DEL ALMIDÓN A AZÚCAR. PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR MICROBIOLOGÍA HUMEDAD 17 PORCEN, AZÚCAR INVERTIDO 63 G/100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SÓLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/G. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRANEOS, SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACIÓN, NI MEZCLARLA CON ALMIDÓN, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTROSAS O AZÚCARES 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 CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LLENDA PRODUCIDO EN MÉXICO, SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATÓMICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	24	60	\$73.90
GRUPO 7 GRASAS	214	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	22104-0111	480701010000	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUINERÍA ENVASE DE PLÁSTICO O SOSTENIDO CON SELLO HERMETICO. DE 900 ML. RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD Y SU CONSERVACIÓN BAJO ALTERNAR CALIDAD EN CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO, CLASIFICACIÓN SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACIÓN DE QUE EL PRODUCTO ESTÁ PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE	PIEZA	231	576	\$96.50



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



									PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDAD/EXVENCIENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.				
215	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 417 ML	22104-0111	480701010002	480	701	0100	02		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENFAS DE PLASTICO O PASTEURIZADO CON SELLO HERMETICO DE 500 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO ENTE 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 30%OREN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5%OREN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5%OREN DE SOLIDOS NO GRASOS, NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBICOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, COLOR Y SABOR AGRADABLES, DEBE CUMPLIR CON LAS NOMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCENT 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/EXVENCIENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.	PIEZA	264	660	\$73.50
216	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	22104-0337	480701010100	480	701	0101	00		MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA, LATA O TETRABRK DE 225 G, 25 ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD, ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA BUTIRICA DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO, CON UN MENOR CONTENIDO DE GRASAS, ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, GRASAS DE LECHE MINIMO DE 20%OREN, 10%OREN DE SOLIDOS NO GRASOS, NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBICOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, COLOR Y SABOR AGRADABLES, TEXTURA SUAVE, DEBE CUMPLIR CON LAS NOMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES: ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCENT 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/EXVENCIENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS ALMACENARSE EN TUBERA PRESO Y SECO, UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 6°C MAXIMO DURANTE 3 DIAS.	PIEZA	24	60	\$3.50
217	MANTEQUILLA SIN SAL 1000 G	22104-0199	480701020000	480	701	0200	00		MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA, BARRA DE 1000 G, EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECUBIERTOS DE UN MATERIAL RESISTENTE Y NO ALTERE LA CALIDAD NI LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD, RESEÑA LA COMERCIALIZACION DE GRUPOS GRASOS DE CREMA O BUTIRO DE CALIDAD, SE RESEÑA LA COMERCIALIZACION DE LECHE PASTEURIZADA, ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS, CONTENIDO UN MINIMO DE 80%OREN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 30%OREN A 40%OREN, HUMEDAD MAXIMA 16.0%OREN, SAL 0.50%OREN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 20%OREN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4550 A 1.4576, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38.	PIEZA	20	48	\$394.00



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



							INDICE DE MESSI, DE 26 A 38, INDICE DE POLENSA 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 0.1PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PALA A AMARILLO BRILLANTE, CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEY UNIFORME A 20 °C, NO ETIOLETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO, COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIOLETADOPORECEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LAS LEYENDAS INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHES DE LA QUE PROCEDE, MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENBANCAMIENTO.				
218	MANTEQUILLA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL 10 G	22104-0199	480701020100	480	701	0201	00	PIEZA	567	1416	\$8.00
219	TOCINO 500 G	22104-0386	480701030000	480	701	0300	00	PIEZA	58	144	\$7.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de...

									ENRANCAMIENTO.	TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 250 G + 50 G, EMPACADO EN HEBRADAS 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 TIERNA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANVIDEZ, 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 LEVENDA CONSERVENSE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD MANTENIENSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.	PIEZA	48	120	\$118.00	
220	702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	ACEITE DE CARTAMO 1000 ML	22104-0086	480703030002	480	701	0300	02							
221	702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	ACEITE DE CARTAMO 1000 ML	22104-0005	480703010200	480	702	0302	00		ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOS DEL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRITRIORUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA 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 1.475, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/0G, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE EICHERT MESSL MAX 0.05, INDICE DE POLIENES MAX 0.5PORCEN, IMPUREZZAS INSOLUBLES MAX 0.05PORCEN, PRUEBA FIJA A 0°C 550 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRABABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C, NEGATIVA A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KRIEIS, TWITCHELL, RENAUDI EYERS Y ACETE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOTRIENOS MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPHILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.05PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILLO MAX 0.02PORCEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD - CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS - CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALES ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO.	LT	1	1	\$134.00	



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Asesoría y Apoyo[illegible]



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



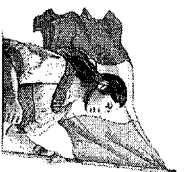
Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

									DIGERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.9% POR CEN), 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, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZ, ASPECTO HOMOGENEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LET GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIOLOGIA POR CEN DE CONTENIDO DE GRASA, AGENTE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y AGENTES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LAS LETENDAS HOMOGENEAS, ESPECIALIDADES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80% POR CEN, 1.4% POR CEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CONTENIDO DE SODIO MAX 0.9% POR CEN, MAXIMO 18.6% POR CEN 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 0.10% POR CEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL, BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01% POR CEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05% POR CEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFACETATO DE MONOSODIO) SIN DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.9% POR CEN, 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, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZ, ASPECTO HOMOGENEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LET GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIOLOGIA POR CEN DE CONTENIDO DE GRASA, AGENTE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y AGENTES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LAS LETENDAS HOMOGENEAS Y CONSERVACION EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100 G DE PRODUCTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES, DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 0°C A 10°C PARA EVITAR SU EMBARCAMIENTO.				
228	MARGARINA SIN SAL 1000 G	22104-0202	480702030002	480	702	0301	00		MARGARINA SIN SAL, HOSITAL Y GUARDERIA PAPEL, CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y AGENTES DE ORIGEN VEGETAL, COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO O GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS, ESPECIALIDADES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80% POR CEN, 1.4% POR CEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.9% POR CEN, MAXIMO 18.6% POR CEN 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 0.10% POR CEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL, BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01% POR CEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05% POR CEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFACETATO DE MONOSODIO) SIN DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.9% POR CEN, 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, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZ, ASPECTO HOMOGENEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LET GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIOLOGIA POR CEN DE CONTENIDO DE GRASA, AGENTE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y AGENTES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LAS LETENDAS HOMOGENEAS Y CONSERVACION EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100 G DE PRODUCTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES, DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 0°C A 10°C PARA EVITAR SU EMBARCAMIENTO.	KILOGRAMO	264	660	\$96.50
229	MARGARINA SIN SAL ENV INDIV. 10 G	22104-0202	4807020300100	480	702	0301	00		MARGARINA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL DE 10 G HOSITAL Y GUARDERIA PAPEL, CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y AGENTES DE ORIGEN VEGETAL, COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO O GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS, ESPECIALIDADES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80% POR CEN, 1.4% POR CEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.9% POR CEN, MAXIMO 18.6% POR CEN 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 0.10% POR CEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL, BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01% POR CEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05% POR CEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFACETATO DE MONOSODIO) SIN DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.9% POR CEN, 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, OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDIZ, ASPECTO HOMOGENEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LET GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIOLOGIA POR CEN DE CONTENIDO DE GRASA, AGENTE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y AGENTES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LAS LETENDAS HOMOGENEAS Y CONSERVACION EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100 G DE PRODUCTO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES, DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 0°C A 10°C PARA EVITAR SU EMBARCAMIENTO.	PIEZA	1104	2760	\$5.00

[illegible]



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

									MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE, EL PRODUCTO, INCLUIDO EL TUBO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90 POR CIENTO DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.				
232	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	22104-0398	480704020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACIÓN. FRUTO DEL ALMENDRO ROSADO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRESA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARACA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PALA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOSES. EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	KILOGRAMO	5	12	\$4.25
233	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y CASCARA	22104-0398	480704030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACIÓN. ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PARTIÓNAO, ES UNA YAJA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTÁN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJOZO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PALA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOSES. EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	KILOGRAMO	15	36	\$84.50
234	NUEZ SIN CASCARA	22104-0212	480704040000	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. FRUTO DEL NOGAL, DIVIDIDO CON DOS CORTEZAS DURA, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERREN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GALLOS CONESTIBLES SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUZ TIENE DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIJA BLANCA-MANRIQUITA, OLOROSO, DE COLOR Y RANCIOSES. SE CONSUME EN EL BOQUITO O EN PREPARACIONES COMO LA NUZ EN LAZARILLO, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	KILOGRAMO	10	24	\$441.00
235	CREMA DE CACAHUATE 450 G	22104-0398	480704030100	480	704	0301	00		GRANEL DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE ADMINISTRAR BAJO PRESCRIPCIÓN MÉDICA Y NUTRICIONAL. DEBE SER EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE ALCANZAR LA VIDA ÚTIL DE PRODUCTO CONTENIDO 450 G +/- 2% LA GRAMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA, QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO AZÚCAR (NO DEBE CONTENER LARVA DE ALTA FRUTUOSA) AGENTE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS. DEBIDO A SU EXPOSICIÓN A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIDEZ, FRECUENCIA SABOR O TEXTURA, CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPORAN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACIÓN DE LOS MISMO LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES. DURANTE LA SELECCIÓN DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACIÓN, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-353/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUZES, GRAMOS Y SUS PRODUCTOS, DETERMINACIÓN DE AFLATOXINAS, EN	PIEZA	15	36	\$143.50



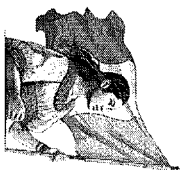
Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



									MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE COCAHUALE PRIMERA CLASE - GABARRADO, SEGUNDA - ENCHILADO O JAPONES, TERCERA - FRITO O ENCHILADO, CUARTA - FRITO O SALADO Y QUINTA - MAZAPAN O PALANQUETA. CONTENIDO DE HUMEDAD DE PERCEN 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.					
236	ATO EN BULOBO	22104-0015	480802010000	480	802	0100	00	ATO EN BULOBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, BULOBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TIPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SU FLUOREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL, CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE, LOS ALOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MANCHILLURJAS, LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULOBO, LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	KILOGRAMO	116	288	\$134.50		
237	ALONOU 500 G	22104-0016	480802020000	480	802	0200	00	ALONOU HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO 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 PEDALACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS, DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE COLOR RANCO, PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESERVACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD, ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERIA OBTENER DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	10	24	\$68.00		
SUBGRUPO 802 ESPECIAS								CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAE ROJOZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE, EL AGENTE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ADEHIDO 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 ANTISPASMICAS Y COMO SEDANTE LIGERO, SE COMERCIALIZA COMO CANTILLAS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS, POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE AGENTES ESPECIALES, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS, QUE LOS CANTILLAS ESTEN FINES, DE TAMANO REGULAR NO CONTOS NI REQUERIMIENTOS) DE OCA PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA, PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD, EL ENVASE DEBERA SER ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	29	72	\$487.00		



Gobierno de
México



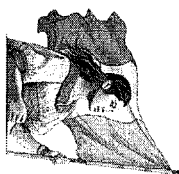
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de...



239	CANELA MOLIDA 160 G	22104-0052	480802040100	480	802	0401	00	CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERÍA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 160 G ± 10 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CLINDRICA, DE COLOR CAFÉ 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 90 POR CIENTO. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANEIRA 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 PERIDIOS Y PARTIDOS O MOLIDOS, POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERIDIOS IMPORTANTES DE ACETES ESENCIALES, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL, ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CAUJILLOS ESTEN FIRMESES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRADOS Y DE COLOR 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.	PIEZA	5	12	\$4.50
240	CANELA MOLIDA 60 G	22104-0052	480802040101	480	802	0401	01	CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERÍA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 20 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CLINDRICA, DE COLOR CAFÉ 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 90 POR CIENTO. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANEIRA 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 PERIDIOS Y PARTIDOS O MOLIDOS, POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERIDIOS IMPORTANTES DE ACETES ESENCIALES, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL, ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CAUJILLOS ESTEN FIRMESES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRADOS Y DE COLOR 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.	PIEZA	24	60	\$44.00
241	CLAVO ENTERO 60 G	22104-0117	480802050000	480	802	0500	00	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERÍA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO Y CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORELES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFÉ ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL, EN UN 78 POR CIENTO, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS, SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS, POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERIDIOS IMPORTANTES DE ACETES ESENCIALES, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL, ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERICIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO, PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	39	96	\$44.50



242	CLAVO MOLIDO 60 G	22104-0117	480802090001	480	802	0501	00	CLAVO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL, EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATTRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERIODOS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANUL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRANOS, QUE SE PENCIA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO, PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANUL 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 DIONICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTIE LA ESTABILIDAD DEL LIXIVADO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	39	96	\$26.50
243	COMINO ENTERO 60 G	22104-0101	480802060000	480	802	0603	00	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, MOLIDO A GRANUL POR PESO EN GRANULOS, EN BOLSA DE PLASTICO DE 100S A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 30 G A 60 G O PLASTICO CON PARA INTERIOR PERFORADA TIPO SAIERO, DE LONGITUD DE 1.5 A 2 CM DE ANCHURA, RAJOS DE LA PLANTA UNIDIFERENTE QUE TIENE UNA LONGITUD DE 1.5 A 2 CM DE ANCHURA, UN OLOR INTENSO Y UN SABOR ACRE MARCANICO, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE MARCANICO SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERIODOS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANUL ESTE LIBRE DE HUMEDAD DE CUERPOS EXTRANOS, UVARAS, RAMAS, BASURA, ETOY Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANUL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	PIEZA	44	108	\$21.68
244	JENGIBRE EN RAIZ ENTERA	22104-0117	480802070000	480	802	0700	00	JENGIBRE EN RAIZ ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERA A GRANUL POR PESO EN GRANULOS, EN BOLSA DE PLASTICO, RIZOMA FRESCO O DESSECADO. LOS TROZOS MIDEN HASTA 10 CM DE LONGITUD Y 2 CM DE ANCHHO. TIENE UN OLOR INTENSO Y UN SABOR ACRE CAUSTICO POR LOS TERRENOS DE SUS ACEITES ESENCIALES. ESPECIFICAMENTE POR EL GINGEROL, OTROS SON EL FELANDRENO Y EL CITRAL. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 7PORCEN MAXIMO, FIBRA CHUDA 9.0PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ADOO 3PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 1.5 MG/100 G, ENTRE EL 65 Y 70PORCEN DE LAS PARTICULAS DEBEN PASAR POR UNA MALLA MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TONINAS MICROBIOLANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR; DEBE ESTAR LIBRE DE PARASITOS 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 PERIODOS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES, EN ALGUNAS BEBIDAS GASEOSAS COMO EL GINGER ALE ORIGINAL ES LA BASE DEL SABOR PICANTE), OLOR ANOMALIZANTE Y UBERAMENTE PICANTE.	KILOGRAMO	5	12	\$2.00
245	OREGANO EN HOJA GRANUL	22104-0117	480802080002	480	802	0800	02	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRANULOS, HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLARAS MAS PALIDAS Y VELLOASAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACTITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVAQUOL, AL QUE SE LE AS ATTRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMACALICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESSECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LUMINEZCA), ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 3PORCEN MAXIMO, FIBRA CHUDA 20PORCEN	KILOGRAMO	24	60	\$724.00



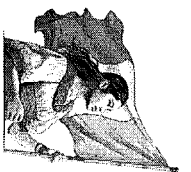
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de

[illegible]

[illegible]



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

[illegible]



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame



254	HIERBAS DE OLOL (LAUREL, MELOBAVA Y TOMILLO)	22104-0117	480805030000	480	805	0390	00	HIERBAS DE OLOL HOSPITALITALES Y GUARDERIAS A GRANTEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIETADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADO, SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOL, O POR SEPARADO, LAUREL, HOJAS DE AMARILLO, DE LA FAMILIA DE COMPOSITAS, VERDES Y CORNICIAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINCOL, EN MENOR PROPORCION EUGENOL, ACETOUGENOL, DE AROMA ELIMINAL, MELOBAVA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS RUBIAS, DE GUSTO AMARGO Y ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y CON UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON: CINCOL, TERPENOS, PINENO, STERENOL Y TERPENOL, TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVASE DE PLASTICO PERFORADO, SU OLOL ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATIZADO Y AROMATIZADO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CINOL, PINENO, LINALOL Y BORNEOL, DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES, VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD.	KILOGRAMO	5	12	\$247.00
255	LAUREL	22104-0117	480805030100	480	805	0301	00	LAUREL HOSPITALITALES Y GUARDERIAS A GRANTEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADO, DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES, HOJAS DEL AROMA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, SON DE COLOR VERDE Y CORNICIAS, DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO, TIENE APORCEN DE ACETE ESENCIAL, CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINCOL, EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL, ACETOUGENOL, METILUGENOL Y GERANOL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES, PRESENTACION A GRANTEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADO, DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANTEL, ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIRAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOL CARACTERISTICO DEL LAUREL, PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANTEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	5	12	\$68.00
256	MELOBAVA	22104-0117	480805030200	480	805	0302	00	MELOBAVA HOSPITALITALES Y GUARDERIAS A GRANTEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADO, 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 ACETE ESENCIAL DEL CUAL EL 40PORCEN SON TERPENOS, RESPONSABLE DEL AROMA, POR SUS ACETES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPAASMODICAS Y CARMINATIVAS, DEBE ESTAR EXENTA DE CONTAMINANTES, VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANTEL, ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIRAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOL CARACTERISTICO DEL LAUREL, PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANTEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	5	12	\$68.00
257	TOMILLO	22104-0117	480805030300	480	805	0303	00	TOMILLO HOSPITALITALES Y GUARDERIAS A GRANTEL, POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO, HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVASE GRS AFELTRADO, SU OLOL ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATIZADO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN), CARVACROL, CINOL, PINENO, LINALOL Y BORNEOL, A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPTICAS, EXPECTORANTES Y ANTIESPAASMODICAS, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD APORCEN MAYOR, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO APORCEN MAXIMO, ACETES VOLATILES 0.9 MG/100 G, MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TODAS LAS MICROBIAS E INHIBIDORES MICROBIANOS EN 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.	KILOGRAMO	10	24	\$63.00

[illegible]



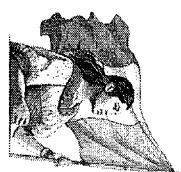
Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



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

264	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	22104-0261	480806040000	480	806	0400	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA, PLANTA ORIGINARIA DE AGUA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE COLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACETES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO, PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPOGON CITRATUS, SAÑO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS, EXTRACCION DE AGUA 4,OPORCEN MAXIMO, EXTRACTION ACUCOSO BROKEN MAXIMO, CENZAS SOLUBLES EN AGUA 4,OPORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, EN OTROS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUEERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS, SENSIORILES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, COLOR DULCE Y FRESCO, ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS,VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANIDOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION,PUEDEN 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 ESTABLECIMIENTO ENVIADOR, ENVIAR SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD EN SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	15	36	\$77.00
265	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL, EN PRESENTACION INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	22104-0261	480806040100	480	806	0401	00	TE DE LIMON ZACATE NATURAL, EN PRESENTACION INDIVIDUAL, HOJALTA Y GUBIERTA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL, DE PAPEL FILTRO DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS, PLANTA ORIGINARIA DE AGUA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE COLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACETES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO, PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPOGON CITRATUS, SAÑO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS, HUEMEDAD BROKEN MAXIMO, CENZAS 8,OPORCEN MAXIMO, EXTRACTION DE AGUA 4,OPORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICOBARIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUEERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS, SENSIORILES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, COLOR DULCE Y FRESCO, ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS,VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANIDOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION,PUEDEN 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.	PIEZA	5	12	\$2.00



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONGENTRADA TLAXCALA

Jeftura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departame



266	TE DE MANZANILLA NATURAL	22104-0261	480006050000	480	806	0500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUABEREA 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 COMPUSTAS, 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, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTION ETHEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTION ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO, ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER PRODUCTO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BIEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EVENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANIDOS QUE CONTENGAN OTROS MANIDOS DE LOS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTAN INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDEN ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DE PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	24	60	\$74.00
267	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	22104-0261	480006050100	480	806	0501	00	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUABEREA, EN ENVASE EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL, FILTRO DE 1 A 1.5 G EN CADA BOLSA DE CARTON DE 25 BOLSITAS, FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUSTAS, 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, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTION ETHEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTION ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO, ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER PRODUCTO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BIEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EVENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANIDOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDEN 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	5	12	\$2.00



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Departamento de Coordinación de Servicios Administrativos y Equipamiento



268	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION INDIVIDUAL (100 BOLISTAS)	22104-0261	480806050101	480	806	0501	01	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 CUA DE CARTON DE 100 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 TERAPEUTICOS, POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS, TE DE MANZANILLA PROCESADO, ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUNA QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y LIOFILIZACION, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 13PORCEN, CINIZAS MAXIMO 2.5PORCEN, EXTRAUTO ETHEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRAUTO ACIDOSO 15PORCEN MAXIMO, PH 4.5, MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOMAR MICROGRAMOS EN 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 PEL PRODUCTO A GRANTEL, EL BUEN ESTADO DE LIMPEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANIDOS QUE CONTINGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION, PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANTEL, 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	10	24	\$2.00
269	TE DE NARANJO NATURAL	22104-0361	480806060000	480	806	0600	00	TE DE NARANJO NATURAL, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANTEL, 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 LIOFILIZACION, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CINIZAS MAXIMO 2PORCEN, EXTRAUTO ETHEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRAUTO ACIDOSO 20PORCEN MAXIMO, PH 4.5, MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOMAR MICROGRAMOS EN 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 PEL PRODUCTO A GRANTEL, EL BUEN ESTADO DE LIMPEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANIDOS QUE CONTINGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION, PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANTEL, 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	10	24	\$54.50
270	TE DE VERABUENA NATURAL	22104-0261	480806070000	480	806	0700	00	TE DE VERABUENA NATURAL, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANTEL, 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 RECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBELONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PAIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL, PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS, EL TE DE HIERBA VERABUENA 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 MAXIMO, CINIZAS 2PORCEN MAXIMO, EXTRAUTO ETHEREO 2.5PORCEN, EXTRAUTO ACIDOSO 30PORCEN MAXIMO, PH 4.5, MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOMAR MICROGRAMOS EN OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VERDE, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO, VERIFICAR PEL PRODUCTO A GRANTEL, EL BUEN ESTADO DE LIMPEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANIDOS QUE CONTINGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION, PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANTEL, NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	15	36	\$57.50



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Salud y Bienestar Social[illegible]



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departame

274	SAL REFINADA YODADA (1000 G)	22104-0230	480808020000	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SABLEO PARA PROTEGELA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 16. 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 99 A 100% 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MAXIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.206/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.0206/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.206/100 G MAXIMO, YODATO DE SODIO 0.0050 G/100 G MAXIMO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE SOLUTOS MICROBIOLÓGICOS EN CANTIDADES NO MAYORES A 1000 UFC/G, PRODUCTO QUE NO CONTIENE ANTIMUECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 1000 UFC/G, PRODUCTO QUE NO CONTIENE MICROORGANISMOS PATOGENOS, LA SAL REFINADA YODADA SE OBTIENE DE YODURO DE POTASIO Y SÍLICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIMUECTANTE, VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRANOS.	PIEZA	240	600	\$33.50
275	SAL REFINADA YODADA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (1000 SOBRES, 1 G)	22104-0230	480808020100	480	808	0201	00	SAL REFINADA YODADA EN PRESENTACIÓN 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 99 A 100% 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MAXIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.206/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.0206/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.206/100 G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/NG, SE PERMITE UN MAXIMO DE 1000 UFC/G DE SUTATOS ANTIMUECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2000 UFC/G, PRODUCTO QUE NO CONTIENE ANTIMUECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 1000 UFC/G, PRODUCTO QUE NO CONTIENE MICROORGANISMOS PATOGENOS, LA SAL REFINADA YODADA SE OBTIENE DE YODURO DE POTASIO Y SÍLICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIMUECTANTE, VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRANOS.	PIEZA	5	12	\$1.20
276	VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	22104-0389	480808030000	480	808	0300	00	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VITRIO 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 PORTABLE O DESNATURALIZADO, CON VINAGRE DEBE SER LIMPIO, CONTENER LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA, ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 19 C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.500RGEN, CENZAS DE 0.25 A 0.450RGEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 800RGEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.0410RGEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.560RGEN, PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVIENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA), EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR, EL DE ALCOHOL NO MEJORA, CON ESTE PROCESO VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELADO 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.	ENVASE	20	48	\$51.00
277	VINAGRE DE FRUTAS (500 ML)	22104-0389	480808030001	480	808	0300	01	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VITRIO 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 PORTABLE O DESNATURALIZADO, CON VINAGRE DEBE SER LIMPIO, CONTENER LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA	ENVASE	39	96	\$28.85



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de...[illegible]

[illegible]



Gobierno de México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento



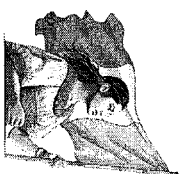
283	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (1000 g)	22104-0311	480809040000	480	809	0400	00	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRK O TETRAWEDGE DE 1000 g ± 100 g. PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (MABAE 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 27%ORCEN, PROTEINAS 1.5%ORCEN MINIMO, PECTINA 3.5%ORCEN, HUMEDAD MAXIMA 79%ORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5%ORCEN MAXIMO, PH 4.3%ORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40%ORCEN DE CAMPOS POSITIVOS, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIEDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELADO 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, ESPECIES Y CONSERVADORES.	PIEZA	5	12	\$68.00
284	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 g)	22104-0311	480809040001	450	809	0400	01	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 (MABAE 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 27%ORCEN, PROTEINAS 1.5%ORCEN MINIMO, PECTINA 3.5%ORCEN, HUMEDAD MAXIMA 79%ORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5%ORCEN MAXIMO, PH 4.3%ORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40%ORCEN DE CAMPOS POSITIVOS, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIEDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELADO 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, ESPECIES Y CONSERVADORES.	PIEZA	20	48	\$61.00
285	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (300 g)	22104-0311	480809040002	480	809	0400	02	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE 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 (MABAE 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 27%ORCEN, PROTEINAS 1.5%ORCEN MINIMO, PECTINA 3.5%ORCEN, HUMEDAD MAXIMA 79%ORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5%ORCEN MAXIMO, PH 4.3%ORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40%ORCEN DE CAMPOS POSITIVOS, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIEDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELADO 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	PIEZA	15	36	\$38.00



Gobierno de
México



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL



ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento

PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.

IMPORTE ADJUDICADO

Importe máximo exento de I.V.A.	\$17, 698,201.70	Diecisiete millones seiscientos noventa y ocho mil doscientos un pesos 70/100 M.N.
Importe mínimo exento de I.V.A.	\$7, 086,864.30	Siete millones ochenta y seis mil ochocientos sesenta y cuatro pesos 30/100 M.N.

Objeto del contrato:	"Adquisición de víveres con entrega y distribución para la preparación de alimentos que no gravan Impuesto al Valor Agregado IVA, en Hospitales Generales de Zona y Sub-zona, para el ejercicio 2026"	
Número de contrato:	050GYR041N02426-012	
Monto del Contrato:	\$17, 698,201.70 exento de I.V.A.	
Vigencia del Contrato:	06 de febrero al 31 de diciembre del 2026.	
Fecha de firma del contrato:	27 de febrero del 2026.	
Garantía	Indivisible	
Porcentaje de garantía:	10%	
Monto de la Garantía	\$1,769,820.17	



Gobierno de
México



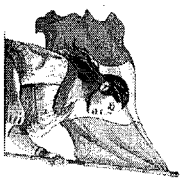
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA TLAXCALA

Jefatura de Servicios Administrativos

Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento

Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios



Fecha para la entrega de la garantía:

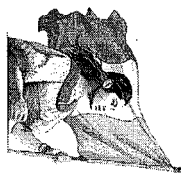
09 de marzo del 2026.

NOTA: Se hace constar que se consultó la Plataforma "Directorio de Proveedores y Contratistas Sancionados" de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el listado de proveedores impedidos por el Instituto Mexicano del Seguro Social difundido a través de Compras MX, sin incidencias para el participante adjudicado.

Con fundamento en el artículo 67 primer párrafo de la Ley, con la notificación del fallo serán exigibles los derechos y obligaciones y por tanto la presente sufre para el participante 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 67 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 69 fracción II de la Ley, quedando apercibido en términos del artículo 67 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 2.1.28 en concordancia con la regla 2.1.24 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2026 publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 28 de diciembre de 2025; 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 Gerencia General del Centro Vacacional Trinidad con domicilio en: 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.

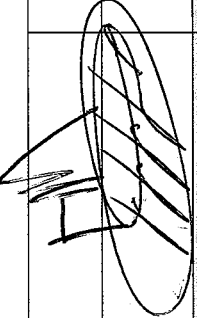
Se hace constar que en términos del artículo 50 de la Ley, se difundirá un ejemplar de la presente acta en la dirección electrónica: www.compras.mx; buengobierno.gob.mx; para efectos de notificación personal.



Después de dar lectura a la presente Acta, se dio por terminado este acto siendo las 14 horas con 10 minutos del mismo día, mes y año de su inicio.

Esta Acta consta de 126 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
C.P. Marcos Zamora Águila	Jefe del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios	
Guillermo Villanueva García	Supervisor de Proyectos	

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