Número de Contrato: **050GYR032N14023-024-00**

Registro SAI: **D3M0089**

Contrato abierto para la **ADQUISICION DE VÍVERES 2024 (HOSPITALES),** que celebran por una parte el **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, que en lo sucesivo se denominará **"EL INSTITUTO"**, representado en este acto por el **DR. OSCAR ARTURO MARTINEZ RODRIGUEZ**, Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Aguascalientes y por la otra parte el **C. JESUS MANUEL ROMO ALBA**, en su carácter de Representante Legal, a quien en lo subsecuente se le denominara **"EL PROVEEDOR"** y de forma conjunta con **"EL INSTITUTO"** se les denominara **"LAS PARTES",** mismas que celebran el presente contrato al tenor de las Declaraciones y Clausulas siguientes:

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

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

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

I.2. Conforme con lo dispuesto en los Artículos 268 A de la Ley del Seguro Social, 138, 144 del Reglamento Interior del Instituto y de acuerdo al testimonio de la Escritura Pública Número 94,989, Libro 2,724, de fecha 13 de febrero de 2020, pasada ante la fe del Notario Público Número 24 Licenciado Luis Ricardo Duarte Guerra, en la Ciudad de México, inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el folio mercantil número 97-7-19022020-145406, el **Dr. Oscar Arturo Martínez Rodríguez**, Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal en Aguascalientes, acredita su personalidad y se encuentra facultado para suscribir el presente instrumento jurídico, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que ello implique la necesidad de celebrar convenio modificatorio en este sentido.

I.3. De conformidad con el Artículo 84 párrafo séptimo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como en los numerales 4.24.6 y 5.3.15 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, se designa al **DR. Víctor Iván García Godínez, Coordinador de prevención y Atención a la Salud**, con [redacted] y correo electrónico **victor.garciagod@imss.gob.mx**, y/o a quien lo supla en cargo y/o funciones, facultados para Administrar el Cumplimiento de las Obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, dirigido a **"EL PROVEEDOR"**.

I.4. La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA** número **LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023**, realizado al amparo de lo establecido en el Artículo 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 1 párrafo primero y 8 de la Ley Federal de Austeridad Republicana y de conformidad con los artículos **25**, **26 fracción I, 26 Bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 30, 32, 33, 33 Bis, 34, 35, 36, 36 Bis, 37, 38, 45 y 47,** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), **31, 35, 39, 42, 44, 45, 46, 48, 50 y 51** de su Reglamento, las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios y demás disposiciones aplicables en la materia, y en términos del Acta correspondiente al Acto de Fallo que con fecha **20 de Diciembre de 2023**, la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Aguascalientes, emitió y público.

I.5. **"EL INSTITUTO"** cuenta con suficiencia presupuestaria para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato con recursos disponibles y suficientes con autorización para ejercerlos tal y como se cómo se desprende de los certificados de disponibilidad presupuestal previos con partida presupuestal número **42060801**, con número de solicitud **0000000678-2024**, de fecha **06 de**

2024 AÑO DE Felipe Carrillo PUERTO BENEMÉRITO DEL AGRARISMO REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes al R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial

Octubre de 2023, 0000000770-2024, de fecha **09 de Octubre de 2023, 0000000410-2024**, de fecha **03 de Octubre de 2023,** autorizados por el **Ing. Adrian Antonio Martinez de Luna,** Jefe de Servicios de Finanzas.

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

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

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

II.- "EL PROVEEDOR" declara, que:

II.1. El **C. JESUS MANUEL ROMO ALBA,** es una persona física con actividad empresarial dedicada al comercio en general, nacida en 29 de Junio de 1960

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

II.3. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes (RFC) siguiente [redacted]

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

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

II.5. Señala como domicilio oír y recibir todo tipo de notificaciones y documentos para los efectos legales y de notificación relacionados con el presente instrumento legal, el ubicado en [redacted], así mismo señala como medios de

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes al RFC, domicilio fiscal, teléfono y correo electrónico del proveedor. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

comunicación y para los efectos señalados anteriormente, el correo electrónico [redacted] así como el teléfono [redacted].

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

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

Así mismo, manifiesta bajo protesta de decir verdad que ninguno de los socios o accionistas desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentran inhabilitados para ello, o en su caso que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del presente contrato no se actualiza un conflicto de interés, en términos del **Artículo 49 fracción IX** de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

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

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

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

C L Á U S U L A S

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a **"EL INSTITUTO"** los **VÍVERES 2024 (HOSPITALES),** en los términos y condiciones establecidos en el presente instrumento legal y los anexos que forman parte del presente contrato, mismos que se enuncian a continuación:

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

SEGUNDA- MONTO DEL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" pagara como contraprestación de pago por el suministro de los bienes objeto del presente contrato, un importe mínimo de **$10,160,277.26 (DIEZ MILLONES CIENTO SESENTA MIL DOSCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS 26/100 M.N.),** 0% Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), y/o un importe máximo de **$25,400,693.16 (VEINTICINCO MILLONES CUATROCIENTOS MIL SEISCIENTOS**

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: RFC del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

NOVENTA Y TRES PESOS 16/100 M.N.), 0% Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), de conformidad con los precios unitarios que se relacionan en el **ANEXO 1 (UNO)** del presente instrumento jurídico.

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

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (MXN) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo **"EL PROVEEDOR"** todos los conceptos y costos involucrados en **ADQUISICION DE VÍVERES 2024 (HOSPITALES),** por lo que **"EL PROVEEDOR"** no podrá agregar ningún costo extra y el precio será inalterable durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA.- ANTICIPO.

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

CUARTA.- FORMA Y LUGAR DE PAGO.

"EL INSTITUTO" efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido o porcentaje de avance, conforme a los bienes efectivamente entregados y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **ANEXO 2 (DOS)** que forma parte integrante de este contrato.

El pago se deberá realizar en un plazo máximo de 20 (veinte) días naturales siguientes, contados a partir de la fecha en que sea entregado y aceptado el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a **"EL INSTITUTO"**, con la aprobación (firma) del Administrador del presente contrato, lo anterior en la oficina de trámite de erogaciones ubicada en el primer piso del domicilio señalado en la declaración I.7.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI o factura electrónica, y ésta reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los bienes entregados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe.

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

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

De conformidad con el artículo 90 del Reglamento de la "LAASSP", en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **"EL INSTITUTO"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI corregido y sea aceptado.

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

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

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

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

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

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

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

Para efectos de trámite de pago, **"EL PROVEEDOR"** deberá ser titular de una cuenta bancaria, en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, respecto de la cual deberá proporcionar toda la información y documentación que le sea requerida por 6.1 **"EL INSTITUTO"**, para efectos del pago.

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

El pago de los bienes entregados quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL INSTITUTO"** deba efectuar por concepto de penas convencionales.

Para el caso de que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo tercero, de la "LAASSP".

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

La entrega de los bienes será conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **"EL INSTITUTO"** en el **ANEXO 2 (DOS)** del presente instrumento legal**.**

La entrega de los bienes se realizará en los domicilios señalados en el anexo referido en el párrafo que antecede y en las fechas establecidas en el mismo;

En los casos que derivado de la verificación se detecten defectos o discrepancias en la entrega de los bienes o incumplimiento en las especificaciones técnicas, **"EL PROVEEDOR"** contará con un plazo del mismo día antes de las 14:00 horas en el caso de devoluciones al momento de la entrega/recepción, o un plazo de 24 horas posteriores al reporte en el caso de que las incidencias se hayan identificado en un momento posterior a la recepción, contados a partir del momento de la notificación por correo electrónico y/o escrito, sin costo adicional para **"EL INSTITUTO"**.

SEXTA.- VIGENCIA.

Las partes convienen en que la vigencia del presente contrato comprenderá del **01 de Enero de 2024 al 31 de Diciembre de 2024.**

SÉPTIMA.- MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" están de acuerdo que **"EL INSTITUTO"** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los servicios, de conformidad con el artículo 52 de la "LAASSP", siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los montos establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

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

De presentarse caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a **"EL INSTITUTO"**, se podrá modificar el plazo del presente instrumento jurídico, debiendo acreditar dichos supuestos con las constancias respectivas. La modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por cualquiera de **"LAS PARTES"**.

En los supuestos previstos en los dos párrafos anteriores, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito, y deberá suscribirse por el servidor público de **"EL INSTITUTO"** que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual **"EL PROVEEDOR"** realizará el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo 91, último párrafo del Reglamento de la LAASSP, salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

"EL INSTITUTO" se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un proveedor comparadas con las establecidas originalmente.

OCTAVA.- GARANTÍA DE LOS BIENES

"EL PROVEEDOR" deberá entregar junto con los bienes y en la entrega de propuestas una Carta compromiso en la que **"EL PROVEEDOR"** otorgue un periodo de caducidad no menor a 12 (doce) meses, a partir de la entrega de los bienes contra vicios ocultos, defectos de fabricación o cualquier daño que presenten, la cual deberá entregar al Instituto por escrito en papel membretado, debidamente firmada por el representante legal de éste y a entera satisfacción de **"EL INSTITUTO"**.

NOVENA.- GARANTÍAS.

A. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES.

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

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

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

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

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

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

A. El cheque debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
B. Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.
C. El cheque será devuelto a más tardar el segundo día hábil posterior a que **"EL INSTITUTO"** constate el cumplimiento del contrato. En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte de **"EL INSTITUTO"** deberá hacerse a más tardar el tercer día hábil posterior a aquél en que **"EL PROVEEDOR"** de aviso de que el servicio fue prestado de conformidad.

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

DECIMA.- OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR":

a) Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.

b) Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
c) Tratándose de bienes de procedencia extranjera, a realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen.
d) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a 6.1 "LA DEPENDENCIA O ENTIDAD" o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
e) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la "LAASSP".

DECIMA PRIMERA.- OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO":

A. Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo el objeto del presente contrato en los términos convenidos.
B. Sufragar el pago correspondiente en tiempo y forma, por la prestación del servicio.
C. Extender a **"EL PROVEEDOR"**, en caso de que lo requiera, por conducto del administrador del presente contrato, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA.- ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

"EL INSTITUTO" designa como Administrador del presente contrato al **DR. Víctor Iván García Godínez, Coordinador de prevención y Atención a la Salud**, con R.F.C. [redacted] y correo electrónico **victor.garciagod@imss.gob.mx**, y/o a quien lo supla en cargo y/o funciones, quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en el presente instrumento jurídico.

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

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

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

DECIMA TERCERA.- DEDUCCIONES.

"EL INSTITUTO" aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra **"EL PROVEEDOR"**, lo anterior de conformidad con lo establecido en el presente instrumento jurídico y con fundamento en lo dispuesto por el artículo 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en los casos y porcentajes establecidos en el **ANEXO 2 (DOS)** del presente contrato. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que **"EL PROVEEDOR"** presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

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

2024 AÑO DE Felipe Carrillo PUERTO BENEMÉRITO DEL SURESTE, REVOLUCIONARIO Y DEFENSOR

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

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

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

DECIMA CUARTA.- PENAS CONVENCIONALES.

En caso que **"EL PROVEEDOR"** incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la entrega de los bienes objeto del presente contrato y con el propósito de garantizar el cabal cumplimiento a las obligaciones establecidas en el presente contrato, **"EL INSTITUTO",** de conformidad a lo establecido en los artículos 45, fracción XIX, 53, 53 bis, 54, y 54 bis de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público y en los numerales 85 fracción V, 86 segundo párrafo, 95, 96, 97, 98, 99, 100 y 102 de su Reglamento; aplicará las sanciones descritas a continuación, o en su caso, llevara a cabo la cancelación de partidas o la rescisión administrativa del contrato. De conformidad con los casos y porcentajes establecidos en el **ANEXO 2 (DOS)**

El pago de los bienes quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso; en el supuesto que el contrato sea rescindido en términos de lo previsto en la CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA DE RESCISIÓN, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.

El pago de la pena podrá efectuarse a través del esquema e5cinco Pago Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos (DPA´s), a favor de la Tesorería de la Federación, o la Entidad; o bien, a través de un comprobante de egreso (CFDI de Egreso) conocido comúnmente como Nota de Crédito, en el momento en el que emita el comprobante de Ingreso (Factura o CFDI de Ingreso) por concepto de los bienes, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.

El importe de la pena convencional, no podrá exceder el equivalente al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato, y en el caso de no haberse requerido esta garantía, no deberá exceder del 20% (veinte por ciento) del monto total del contrato.

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

Conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 96 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, no se aceptará la estipulación de penas convencionales, a cargo de **"EL INSTITUTO".** Las penas convencionales que sean aplicadas a **"EL PROVEEDOR"** serán de conocimiento vía correo electrónico conforme al último párrafo del artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DECIMA QUINTA.- NORMAS, LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

"EL PROVEEDOR" se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones en caso de aplicar, para los bienes derivados de este, que de acuerdo al objeto del presente contrato se adquieran, deberán cumplir con las normas oficiales mexicanas y con las normas mexicanas, según proceda, y a falta de éstas, con las normas internacionales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Infraestructura de la Calidad; en su caso, con las normas de referencia o especificaciones técnicas y cumplir con las características y especificaciones requeridas en el Anexo Técnico y los Términos y Condiciones, que se agregan al presente contrato en el **ANEXO 2 (DOS)**, así como en la junta de aclaraciones, disponible para su consulta en el portal de compras gubernamentales CompraNet.

DECIMA SEXTA. SEGUROS.

En caso de aplicar, **"EL PROVEEDOR"** deberá entregar las pólizas de seguros y/o responsabilidad civil requeridas y cumpliendo con los requisitos señalados en el anexo técnico, términos y condiciones, que se agregan al presente contrato en el **ANEXO 2 (DOS)**, y, en su caso, junta de aclaraciones**.**

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

"EL PROVEEDOR" se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes objeto del presente contrato, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el **ANEXO 2 (DOS)** del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

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

"EL INSTITUTO" sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado (IVA), en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

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

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

DÉCIMA NOVENA.- PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

"EL PROVEEDOR" no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO"** a través del Administrador del Presente Contrato para tal efecto.

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

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

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

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

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

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

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

VIGÉSIMA PRIMERA.- CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

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

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

Por tal motivo, **"EL PROVEEDOR"** asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.

"EL PROVEEDOR" se compromete a que la información considerada como confidencial no será utilizada para fines diversos a los autorizados con el presente contrato; asimismo, dicha información no podrá ser copiada o duplicada total o parcialmente en ninguna forma o por ningún medio, ni podrá ser divulgada a terceros que no sean usuarios autorizados. de esta forma, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a no divulgar o publicar informes, datos y resultados obtenidos objeto del presente instrumento, toda vez que son propiedad de **"EL INSTITUTO"**.

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

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

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

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

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

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

VIGÉSIMA SEGUNDA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA.

"EL INSTITUTO" cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de suministrar los bienes originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a **"EL INSTITUTO"**, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría de la Función Pública, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para **"EL INSTITUTO"**, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando **"EL INSTITUTO"** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a "**EL PROVEEDOR"** hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen fundado y motivado, en el que se precisarán las razones o causas que dieron origen a la misma y pagará a **"EL PROVEEDOR"** la parte proporcional de los bienes suministrados, así como los gastos no recuperables en que haya incurrido, previa solicitud por escrito, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato, limitándose según corresponda a los conceptos establecidos en la fracción I, del artículo 102 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA TERCERA.- RESCISIÓN.

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

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

h) Si no entrega dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo.

i) Si la suma de las penas convencionales o las deducciones al pago, igualan el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato y/o alcanzan el 20% (veinte por ciento) del monto total de este contrato cuando no se haya requerido la garantía de cumplimiento.

j) Si divulga, transfiere o utiliza la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;

k) Si se comprueba la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;

l) En general, incurra en incumplimiento total o parcial de las obligaciones que se estipulen en el presente contrato y sus anexos o de las disposiciones de la "LAASSP" y su Reglamento.

m) Cuando **"EL PROVEEDOR"** y/o su personal, impidan el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO"**

n) Las demás señaladas como Causas de Rescisión en el **ANEXO 2 (DOS)** del presente contrato.

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

Transcurrido dicho término **"EL INSTITUTO"**, en un plazo de 15 (quince) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**, determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a **"EL PROVEEDOR"** dicha determinación dentro del citado plazo.

Cuando se rescinda el contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"EL INSTITUTO"** por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de **"EL PROVEEDOR"**.

Iniciado un procedimiento de conciliación **"EL INSTITUTO"** podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato se entregaran los bienes, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **"EL INSTITUTO"** de que continúa vigente la necesidad de los bienes aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

"EL INSTITUTO" podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del mismo pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. En este supuesto, **"EL INSTITUTO"** elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

De no rescindirse el contrato, **"EL INSTITUTO"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"** otro plazo que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 52 de la "LAASSP".

No obstante, de que se hubiere firmado el convenio modificatorio a que se refiere el párrafo anterior, si se presenta de nueva cuenta el incumplimiento, **"EL INSTITUTO"** quedará expresamente facultada para optar por exigir el cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **"EL INSTITUTO"** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 51, párrafo cuarto, de la "LAASSP".

Los intereses se calcularán sobre el monto de los pagos progresivos efectuados y se computarán por días naturales desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **"EL INSTITUTO".**

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

VIGÉSIMA CUARTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

"EL PROVEEDOR" reconoce y acepta ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que intervienen en la adquisición y suministro de los bienes, por lo que, deslinda de toda responsabilidad a **"EL INSTITUTO"** respecto de cualquier reclamo que en su caso puedan efectuar sus trabajadores, sea de índole laboral, fiscal o de seguridad social y en ningún caso se le podrá considerar patrón sustituto, patrón solidario, beneficiario o intermediario.

"EL PROVEEDOR" asume en forma total y exclusiva las obligaciones propias de patrón respecto de cualquier relación laboral, que el mismo contraiga con el personal que labore bajo sus órdenes o intervenga o contrate para la atención de los asuntos encomendados por **"EL INSTITUTO"**, así como en la ejecución del objeto del presente contrato.

Para cualquier caso no previsto, **"EL PROVEEDOR"** exime expresamente a **"EL INSTITUTO"** de cualquier responsabilidad laboral, civil o penal o de cualquier otra especie que en su caso pudiera llegar a generarse, relacionado con el presente contrato.

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

"LAS PARTES" convienen que, en caso de discrepancia entre la convocatoria a la licitación pública, la invitación a cuando menos tres personas, o la solicitud de cotización y el modelo de contrato, prevalecerá lo establecido en la convocatoria, invitación o solicitud respectiva, de conformidad con el artículo 81, fracción IV del Reglamento de la "LAASSP".

VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.

"LAS PARTES" acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 77, 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 126 al 136 de su Reglamento.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

"LAS PARTES" señalan como sus domicilios legales para todos los efectos a que haya lugar y que se relacionan en el presente contrato, los que se indican en el apartado de Declaraciones, por lo que cualquier notificación judicial o extrajudicial, emplazamiento, requerimiento o diligencia que en dichos domicilios se practique, será enteramente válida, al tenor de lo dispuesto en el Título Tercero del Código Civil Federal.

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.
"LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para el suministro de bienes objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus Anexos que forman parte integral del

mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; al Código Civil Federal; a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; al Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN.

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

TRIGÉSIMA.- DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

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

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

FIRMANTES O SUSCRIPCIÓN

Previa lectura y debidamente enteradas las partes del contenido, alcance y fuerza legal del presente contrato, en virtud de que se ajusta a la expresión de su libre voluntad y que su consentimiento no se encuentra afectado por dolo, error, mala fe ni otros vicios de la voluntad, lo firman y ratifican en todas sus partes, por triplicado, en la Ciudad de Aguascalientes, Ags; y firman electrónicamente en las fechas especificadas en cada firma electrónica.

Número de Contrato: **050GYR032N14023-024-00**

Registro SAI: **D3M0089**

POR:
"EL INSTITUTO"

NOMBRE	CARGO	RFC	FIRMA
De conformidad con lo establecido en la fracción I del artículo 155, en relación con el artículo 2 fracción IV, inciso a), del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social. "Sin intervención en el Proceso de Contratación", de la selección del proveedor, ni de las condiciones técnicas establecidas en el contrato de referencia" **DR. OSCAR ARTURO MARTINEZ RODRIGUEZ**.	Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Aguascalientes.	[redacted]	
DR. VÍCTOR IVÁN GARCÍA GODÍNEZ	**ADMINISTRADOR DE CONTRATO.** Coordinador De Prevención Y Atención A La Salud.	[redacted]	

POR:
"EL PROVEEDOR"

NOMBRE	RFC	FIRMA
C. JESUS MANUEL ROMO ALBA	[redacted]	

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

Cadena original:

c7c9e26dd0f00ab5f39f4d6ae3fc46e280188d5e9774f49a23af3dad5801e538c22a3c5ff41f1165f078ce1b4444f95c49914b9b61c0400cbccc932718ab549e7c15c214eb59189a3fc3f5aa5a14fd5a3c49ec5379831574daa3

Firmante: VICTOR IVAN GARCIA GODINEZ
RFC: GAGV801019PA3

Número de Serie: 00001000000705379681
Fecha de Firma: 06/03/2024 13:25

Certificado:

MIIGSDCCBDCgAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA3MDUzNzk2ODEwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGVMTUwMwYDVQQDDCxBQyBERUwgU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEuMCwGA1UECgwlU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxMjAwBgkqhkiG9w0BCQEWI3NlcnZpY2lvc2FsY29udHJpYnV5ZW50ZUBzYXQuZ29iLm14MSYw
JAYDVQQJDB1Bdi4gSGlkYWxnbyA3NywgQ29sLiBHdWVycmVybzEOMAwGA1UEEQwFMDYzMDAxCzAJBgNVBAYTAk1YMQ0wCwYDVQQIDARDRE1YMRMwEQYDVQQHDApDVUFVSFRFTU9DMRUwEwYDVQQtEwxTQVQ5NzA3
MDFOTjMxXDBaBgkqhkiG9w0BCQITTXJlc3BvbnNhYmxlOiBBRE1JTklTVFJBQ0lPTiBDRU5UUkFMIERFIFNFUlZJQ0lPUyBUUklCVVRBUklPUyBBTCBDT05UUklCVVlFTlRFMB4XDTI0MDIyNjE4NDA1NVoXDTI4
MDIyNjE4NDEzNVowgdMxIzAhBgNVBAMTGlZJQ1RPUiBJVkFOIEdBUkNJQSBHT0RJTkVaMSMwIQYDVQQpExpWSUNUT1IgSVZBTiBHQVJDSUEgR09ESU5FWjEjMCEGA1UEChMaVklDVE9SIElWQU4gR0FSQ0lBIEdP
RElOROVoxCzAJBgNVBAYTAk1YMSAwHgYJKoZIhvcNAQkBFhF2bGVjdG9yQGdtYWlsLmNvbTEWMBQGA1UELRMNR0FHVjgwMTAxOVBBMzEbMBkGA1UEBRMSR0FHVjgwMTAxOUhBU1JEQzAzMIIBIjANBgkqhkiG9w0B
AQEFAAOCAQ8AMIIBCgKCAQEAhDfwYlhVrm/fSoZXbkSugqz+DEunKdYEOCsNEw4DiI4GsZXjZ4bNs3DIrdr2ycJr6oeBE7YoR++aFP22Dm1o+xflSUGmW4yGhDNkNaTWPb8ZIugfmxwTJMxAGao9tPjtmbVRKJb/
glJZd12TDzqu6AFnObAcrVaFkddLdeB2djlrl3sFDnNFaT2OtgdG170eQXE67CSMDoavB3ORcYhyBENV6LRX5mHCCgD9v4MGR7HyfAgSIgV6hFuJBSLaoO7cBFJhvNOAA3GtFyfWTL0HUIwSNUTry0LKE3TXG7Cs
F7BUlrw8evWWOkiK4au8u+LYCetBbenVWsWJpTTsCwrDyQIDAQABo08wTTAMBgNVHRMBAf8EAjAAMAsGA1UdDwQEAwID2DARBglghkgBhvhCAQEEBAMCBaAwHQYDVR0lBBYwFAYIKwYBBQUHAwQGCCsGAQUFBwMC
MA0GCSqGSIb3DQEBCwUAA4ICAQBBW+B4S1k3dOiBg7+ZhK54T4GE8+j42fxi9AMw15t2nuus+f6vjSf1i+G7XK2xNoEXQVIEs3GAkau9Ch4DDRdE5yGY3tkjPkKH3IxXDfDNSQ93M/xN6UXERlllcA3XoHb2afwm
PM1NPWJ+A9jj3O7l7UI/XEofi/zSYqdgKBvTJOyEJpcWlEAgce1cTCrKE7KHKFl5QzN2EFhxmOohzUTWTEoTFZFCuiStwWjPYDCHXjIWvHjz3r1B55oH58UUy4FErjRlVmV2H8Cbhsyn8OtZsQUNmsWnpTuBbK8o
f1CYbGRELC6nHWPRhoksMuq2YzHtxW0tHuPNAJ7Lx3mtxhBqNoEX8zuu9mDz+WpwA5YkOwWvlUFDVf7DopuDesKt43hSWlLpsQdT431iZ16sDt2iCVROR2JqI8UWwbY7WJb83eD9sJTpFJlsQhWOtcVP3QjM38Je
wNcVM+rHwK/q+1xWc2nxDr/2nWr+2eHMSroWhVU8dgyniSqcPCe80vlyz5/nMmUGQ3OE+QjJ7ykXhVBcHGP+R6uIxw9LcASA81PWkm5pR9MWL3uoUGABfNTPz+Cl4njjgD04yw+2JuDnDNPqemjjFS720MutBA9g
jsiv0+LO22XTs81KZXIm0XeTgjNvdMmL/YG+VkrGmgnOn/giVFC3DSWgsOjLDfAo0enQVQ==

Firma:

HzsKF6Pu617ErUesg0C8J75vU1VTBzaYq01M0ZXxc0koAOG9zRic7opIy2dIX/RU7IflhT4Aj6mPIhItWG26bljmn+AO5aZX8sYelmcG44Qm2kyJVsk+BbhlXzdqDd9KwEjf3I5fTen/ZPwvMYe1YmxsQxuc9Ms1
3B3zLTZ88uIr2Tyf7KrsUVVKGelAQkc6pO3mG3kBaqi4KCPGvNSOlltVYRDaT7I5eX2Kfb2PqvRhMy/MmhA3zQYRIUylo7jD31ruDy4hyrfMPG4pTAIARj1RivNO2JGwRAqYKhL1o3NDkEBg/C/G5sTwwj6zh82X
oi8sFEgE3+w0vDL8fWwaOQ==

Firmante: OSCAR ARTURO MARTINEZ RODRIGUEZ
RFC: MARO610302RT3

Número de Serie: 00001000000504056858
Fecha de Firma: 07/03/2024 07:33

Certificado:

MIIGUjCCBDqgAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA1MDQwNTY4NTgwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGEMSAwHgYDVQQDDBdBVVRPUklEQUQgQ0VSVElGSUNBRE9SQTEuMCwGA1UECgwlU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RS
QUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxKjAoBgkqhkiG9w0BCQEWG2NvbnRhY3RvLnRlY25pY29Ac2F0LmdvYi5teDEmMCQGA1UECQwdQVYuIEhJREFMR08gNzcsIENPTC4g
R1VFUlJFUk8xDjAMBgNVBBEMBTA2MzAwMQswCQYDVQQGEwJNWDEZMBcGA1UECAwQQ0lVREFEIERFIE1FWElDTzETMBEGA1UEBwwKQ1VBVUhURU1PQzEVMBMGA1UELRMMU0FUOTcwNzAxTk4zMVwwWgYJKoZIhvcN
AQkCE01yZXNwb25zYWJsZTogQURNSU5JU1RSQUNJT04gQ0VOVFJBTCBERSBTRVJWSUNJT1MgVFJJQlVUQVJJT1MgQUwgQ09OVFJJQlVZRU5URTAeFw0yMDA1MjcxNzU5NTdaFw0yNDA1MjcxODAwMzdaMIHuMSgw
JgYDVQQDEx9PU0NBUiBBUlRVUk8gTUFSVElORVogUk9EUklHVUVaMSgwJgYDVQQpEx9PU0NBUiBBUlRVUk8gTUFSVElORVogUk9EUklHVUVaMSgwJgYDVQQKEx9PU0NBUiBBUlRVUk8gTUFSVElORVogUk9EUklH
VUVaMQswCQYDVQQGEwJNWDEsMCoGCSqGSIb3DQEJARYdZHIub3NjYXJfbWFydGluZXpAbGl2ZS5jb20ubXgxFjAUBgNVBC0TDU1BUk82MTAzMDJSVDMxGzAZBgNVBAUTEk1BUk82MTAzMDJIREZSRFMwNzCCASIw
DQYJKoZIhvcNAQEBBQADggEPADCCAQoCggEBAIRsfFgUKS8cYYVnHXoEHAaJOZh6dqI8B4Xo4Q1iCgx6KLE/0QuGhD3sVcxElCHQXNfZDf1LRkesl9kpmQwajB8hM88HeijaSj3J+XMnzBLQ2ByDGH2HCdnVJU3h
A1CKZo/1WtYzP8lbnmEdEt25V86KwreeX8pWnwF3m4I+BrmHDS1noWLqNfB6EX1m2dSVT3rE8P4e5DVh97txIGyp61qM/Q89Jl+mj+VXX3IHQTMrMeGg/iuc9YbJZRzirHSiCj/Pscr7//gU7Zq3If2s+LdbkqU0
kVGvA9q+4qq525di1y3pdAxQm+jIOmN1WJf6EqSVn/5P0LGEnRsRmTSnidECAwEAAaNPME0wDAYDVR0TAQH/BAIwADALBgNVHQ8EBAMCA9gwEQYJYIZIAYb4QgEBBAQDAgWgMB0GA1UdJQQWMBQGCCsGAQUFBwME
BggrBgEFBQcDAjANBgkqhkiG9w0BAQsFAAOCAgEAi/gl/5W1fR9JsOyjCkwi8y54PNnODWcB3LLNGtcmH+fwqsj000B55920luq9mYbXWOJCPZtWacBWD+kphoaxY0yNMPWvvIf9qLYOMV2Tm4ZCiGTcJKka87m6
rL1cgKKSTKQwDQ3z1+Hzi5aeD4shVUJVE9pPYf2NYJG52Zytz6wIZ+pAKQTj3vS5NSL4IO/+0JXYpmKgdAyNTuRr0YPjTphE9ze5SKauj+S4anMHiAgJZnRRfXXrytj1zRPB9ZrOMURyKNSk5oBlP2jBEuq+EaOo
RXFya1J5qrLh8WaM8uALQVEplz67QZ/5AU3pdkuS1XZip9E66VsWXCji14XvrkBJaradmaOF9CNV1ag1pcILs1NbE4kqv9+oZpxXCUEtCrLB65JWf3wp8kFCsucMIgVQVCmH4a+g6Buckox8PE6PJeokhPac9isi
j15JJFMM6X8zIZCaU9roMxuANQ9tbHR/RjtaQxS56KBE8ORzhLhZts4trc14NYXsqqP426Px9LGu+TtgHLS3ZAtEYwaFSpL5qVQLcHzE87iQjFKXxUOzUjLrAVz4AwcQPr11/X9G2zQvAw+cIu9ZEreluWeAV9Ip
BSjCEpcQQ9JFwj/7bH7ujrF+3JS/jnWl57QmVsK7bQP+e8Im/UmbUiIFxi/xuv4sIsbMK8GHVYu1hUl3s7U=

Firma:

NIhtuG4/Ae1XDgvX70HrrhvaaACNMqMMp99btc06NIk6j9bZBk62Mt+lnI4NJeocuK3+PmC4G7OAoJeEIScBWTPlteHB3EB5XHe1u69OwcDhGvl/jR+OBVfcK6LENeGnd+bpenEkxzY240z/6yIaM2vU8qoLbChH
VstDwXVhoEOxhltXNnS7P62/GySv1VTEkK6A4LHxnsaUIhTmeW8JVxg7IEsSHywAaWJKpPI1cLTIkDbtbJMNjA+raGrHYw9qSsuqnKUJzqy4/0bB9wrIRYFusdVM6uslnxla5kwgOnr8cI+aaGXUzbbQVnzmF36U
RlgPx7OCXSLq777UrrOd7A==

Firmante: JESUS MANUEL ROMO ALBA
RFC: ROAJ600629RQ5

Número de Serie: 00001000000702299256
Fecha de Firma: 07/03/2024 09:08

Certificado:

MIIF/DCCA+SgAwIBAgIUMDAwMDEwMDAwMDA3MDIyOTkyNTYwDQYJKoZIhvcNAQELBQAwggGVMTUwMwYDVQQDDCxBQyBERUwgU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEuMCwGA1UECgwlU0VSVklDSU8gREUgQURNSU5JU1RSQUNJT04gVFJJQlVUQVJJQTEaMBgGA1UECwwRU0FULUlFUyBBdXRob3JpdHkxMjAwBgkqhkiG9w0BCQEWI3NlcnZpY2lvc2FsY29udHJpYnV5ZW50ZUBzYXQuZ29iLm14MSYw
JAYDVQQJDB1Bdi4gSGlkYWxnbyA3NywgQ29sLiBHdWVycmVybzEOMAwGA1UEEQwFMDYzMDAxCzAJBgNVBAYTAk1YMQ0wCwYDVQQIDARDRE1YMRMwEQYDVQQHDApDVUFVSFRFTU9DMRUwEwYDVQQtEwxTQVQ5NzA3
MDFOTjMxXDBaBgkqhkiG9w0BCQITTXJlc3BvbnNhYmxlOiBBRE1JTklTVFJBQ0lPTiBDRU5UUkFMIERFIFNFUlZJQ0lPUyBUUklCVVRBUklPUyBBTCBDT05UUklCVVlFTlRFMB4XDTIzMDkxMzE3MTEyOFoXDTI3
MDkxMzE3MTEyOFowgbkxHzAdBgNVBAMTFkpFU1VTIE1BTlVFTCBST01PIEFMQkExHzAdBgNVBCkTFkpFU1VTIE1BTlVFTCBST01PIEFMQkExHzAdBgNVBAoTFkpFU1VTIE1BTlVFTCBST01PIEFMQkExFjAUBgNV
BC0TDVJPQUo2MDA2MjlSUTUxGzAZBgNVBAUTElJPQUo2MDA2MjlISkNNTFMwMzEfMB0GA1UECxMWSkVTVVMgTUFOVUVMIFJPTU8gQUxCQTCCASIwDQYJKoZIhvcNAQEBBQADggEPADCCAQoCggEBALtnkALLQWKL
xqu6Zw50K58n8BZLgGONEaWyMRuuEP34RfJitNu35lpvVN6lRstSSE94t8/xL+nv3fZhn8OlVlnvGU90qav5U0eb4cddCprG2fr8C4KtBRcK+aj8WAemSF0aFoRQMW5r7aEvB9lbFfQHGxxFzjWYh1LJk/iJ/zej
bQpwX6Cdb9duviw3ty4zfzl7d4qUuOcx8Xz6x3C8ZZrKJvkoEstZuKUpVTqAevDYXXGo2S4X8HP5JeJv4/iHlQ9g8Esu4K49rqrEJFoMvdnXxTq1m9xAXjxD6nTvbcRPiecrgcd7JS1A8obK8ZU1IBIlP7K6IH6j
QJkR5HnAVMMCAwEAAaMdMBswDAYDVR0TAQH/BAIwADALBgNVHQ8EBAMCBsAwDQYJKoZIhvcNAQELBQADggIBAJgH6SSflS4Gr4KxAo48sk/XsoqXQHoDCHA34BAWB+D69MNUDI37V71N8LeBk0+7B4s7Sy1IISAx
a2zaSwMrKsOk4yQ6CCymxYhJ/MN9Xx7kNtRxavyt3TFFrMgkgnVZUxj8dJagaO+yo0WfG4qp31qSlkP9Hvzknp7AgmR5md0jYoOgL/DTJNvgyUsevNyc9I/xF3pP14w9sjWxbe83GHBlXEp8/imEtNOylDXdOcql
T7VGUYwZjKZFsY5Pt7+wa2hDov9xhL8RID5/3vnMXmz7sKRnJeW44faYf1fF3QELkI5gi3Pmua7QLHahxt6l8oqZ1gfmgS76boCs3aqS1D8xUPXz8UbHVIIe/Uy+GkFrIaWAbi1J8/xhDIxrXnv6ZzJ1QfOzvc88
LESwtNu50VER7vNOZuEhrBp2ceSxWHUVMSEKU8LuQvaRJqIBu9MHwHqVWdQ57UBSwQU/TsCGaj+d/4NPB7zaztUfErNhkXWdtKYiF5jk4PzJGB1LGlaemYCzjPNvNsCVLJQEacjzYA+vIozHp7yIpQES/BGCWSVt
k7mTbYDGDa4mlrDA5QADJAfYbx+RqDVM8wng06MjG3uGbRPZ4cSn+0JndHaLa2VMf1EorXlua73chfPdIA0tw/Tz4Uvc22oRox2a5g7ROBR5KWrvA2ePTnXkOv1FEBoP

Firma:

O2OS19/eu1XOgsOBlLqkYuPwnkBM1jF5/bWA7cgNTs0o33TxqgbsvCM+7lo9cvzBw3A247ufJHiOxbvvwsh9olWcUka/XJyGFPlvUjcFQAz+rGsB8LrhZ3cpqCp7sZrk2o4e7Km1g0iWo9gopBEG4vqojyr/dWRQ
HDDUjyUakuI4DIqg7fgD+zIqwL+PPRC9MgzhZsCuq/c+nGxz/Zo6+ZUgj5Q8NyUA7SD0HiYVVWZM3f1W/wdSsmS8qzUijxJVMJtpRd3PR2sKR1JbeqJBzKxYHv9XpEzaovI1qkXCfcCJSPrwdIj37wfR0uw4aBZG
yeF/LgdDnu3qnWr2/FhmWA==

ANEXO 1 (UNO)
“Anexo Técnico, Términos y Condiciones”

CONVOCATORIA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023 ADQUISICIÓN DE VIVERES 2024	GOBIERNO DE MÉXICO IMSS

ANEXO TÉCNICO

ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL EJERCICIO 2024

En apego al numeral 4.24.3 de las POBALINES, la descripción amplia y detallada de los bienes solicitados, características, unidades de medida, cantidades, claves por alimento en base al catálogo de Víveres descargado del Sistema de Abasto Institucional (SAI) y las claves CUCoP+ 22104 se encuentran descritas en el Anexo 1, “Requerimiento de Víveres 2024”.

Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando, conforme a lo señalado en el Anexo 1.

El Instituto requiere para la adquisición de víveres del ejercicio 2024, la siguiente clasificación por partidas y subgrupos de alimentos, a detalle:

Partidas y subgrupos de alimentos.

1. ABARROTES
2. CARNES EN GENERAL
    a. Cerdo
    b. Embutidos
    c. Pescado y mariscos
    d. Pollo
    e. Res
    f. Huevo
3. FRUTAS Y VERDURAS
4. DERIVADOS LÁCTEOS
5. LECHES
6. VARIOS
    a. Pan fresco
    b. Pan industrializado
    c. Tortillas
7. JUGOS Y CONCENTRADOS

8. ABARROTES
9. CARNES EN GENERAL
    a. Cerdo
    b. Embutidos
    c. Pescado y mariscos
    d. Pollo
    e. Res
    f. Huevo
10. FRUTAS Y VERDURAS
11. DERIVADOS LÁCTEOS
12. LECHES
13. VARIOS
    a. Pan fresco
    b. Pan industrializado
    c. Tortillas

Normatividad aplicable por grupo de alimento.

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

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
Proveedores (Partida 1, Partida 2, Partida 3, Partida 4, Partida 5, Partida 6, Partida 7, Partida 8, Partida 9, Partida 10, Partida 11, Partida 12, Partida 13)	Instalaciones y buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos	NOM-251-SSA1-2009 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/buenas-practicas	• Informe de resultados expedido por un laboratorio acreditado por la EMA de sus instalaciones y buenas prácticas de higiene en el manejo de alimentos. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de “Recibido” (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios).

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Agosto 02, 2023.	
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/etiquetado Agosto 02, 2023.	• Productos de marca y etiquetado o impresión en el envase.
Empresas que venden y distribuyen carnes frescas y las que fabrican	Carnes frescas	Origen de productos de rastros con inspección federal	• Documento donde verifique la procedencia de las carnes en los rastros de inspección federal Certificado TIF vigente (con fecha de expedición menor a 5 años).
			• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
productos derivados de éstas. (Partida 2, Partida 9)		NOM-194-SSA1-2004 NOM-213-SSA1-2018 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos. Agosto 02, 2023.	la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
Empresas que venden y distribuyen carnes frescas y las que fabrican productos derivados de éstas. (Partida 2, Partida 9)	Productos de la pesca	NOM-242-SSA1-2009 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02.2023.	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

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

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
			• Presentar carta del proveedor de origen para comprobar procedencia de acuerdo con la marca ofertada y el control de calidad que llevan.
		NOM-213-SSA1-2018 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	• Los productos que se solicitan rebanados (jamón, mortadela, pastel de pollo, pechuga de pavo) deberán contener en su etiqueta, sin excepción, la siguiente información: Etiqueta que cumpla con la NOM vigente, con los siguientes datos: denominación y clasificación comercial, lista de ingredientes del mayor al menor, incluyendo agua, nombre, marca, o símbolo del fabricante y/o importador, domicilio fiscal del fabricante y / o importador, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad, información nutrimental, la leyenda “consérvese en refrigeración”, o “Manténgase en refrigeración de 2° C a 4° C”.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
Empresas que venden y distribuyen carnes frescas y las que fabrican productos derivados de éstas. (Partida 2,	Huevo de gallina	NOM-159-SSA1-2016 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos	• Presentar carta del proveedor de origen para comprobar procedencia de acuerdo con la marca ofertada y el control de calidad que llevan.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
Partida 9)		Agosto 02, 2023.	
Grupo 405. Maíz (Partida 1, Partida 6, Partida 8, Partida 13)	Productos de maíz, masa, tortillas.	NOM-187-SSA1/SCFI-2002 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de “Recibido” (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02,2023.	
Grupo 480-200. Derivados Lácteos (Partida 4, Partida 11)	Crema, producto lácteo condensado, lácteo fermentado y fresco	NOM-243-SSA1-2010 NOM-051-SCFI/SSA1-2010	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)
	Requesón sin sal		

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
Grupo 480-300. Frutas y verduras (Partida 3, Partida 10)	Grupo 480-300- Frutas y verduras	NOM-251-SSA1-2009 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marc	• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		o-juridico/normas-oficiales-mexicanas/buenas-practicas. Agosto 02, 2023.	de Control Sanitario de productos y servicios)
		Lineamientos de recepción del IMSS2660-013-002, en relación con la clasificación de frutas: cítricas, de cáscara muy suave, de cáscara dura o pulpa suave y/o jugosa, de cáscara y/o pulpa muy suave.	
Grupo 480-201. Leches fluidas. (Partida 5,	Descremada ultra pasteurizada, entera, deslactosada ultra pasteurizada, parcialmente		• Copia de los últimos tres meses de los resultados de control de calidad realizados por un laboratorio acreditado ante la EMA. • De no contar con ello, presentar acta de la última visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria durante el presente año. • En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad en el presente año, deberá presentar escrito

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
Partida 12)	descremada extraultrapasteurizada	NOM-243-SSA1-2010 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido" (Fundamento Artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios)
Grupo 480-400,	Alimentos envasados de	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	• Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
500, 600, algunos del 700, 800. (Partida 1, Partida 2, Partida 3, Partida 4, Partida 5, Partida 6, Partida 7, Partida 8, Partida 9, Partida 10, Partida 11, Partida 12, Partida 13)	cierre hermético	NOM-130-SSA1-1995 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
	Cereales y productos derivados	NOM-247-SSA1-2008 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta:	• Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
Abarrotes en general (Partida 1, Partida 8)	Atún	NOM-242-SSA1-2009 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	• Etiquetado de los envases alineado a las especificaciones normadas.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
	Consomé	• De acuerdo con la descripción del Cuadro Básico de Alimentos en su actualización julio 2019.	
	Frijol enlatado	• De acuerdo con la descripción del Cuadro Básico de Alimentos en su actualización julio 2019.	
	Moles y derivados	NOM-130-SSA1-1995 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	• De acuerdo con la descripción del Cuadro Básico de Alimentos en su actualización julio 2019
	Alimentos para lactantes	NOM-131-SSA1-2012	• De acuerdo con la descripción del Cuadro Básico de Alimentos en su actualización julio 2019.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos Agosto 02, 2023.	
Grupo 480. Jugos preenvasados (Partida 7)	Jugos preenvasados	NOM-218-SSA1-2011 NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Consulta: http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos	• De acuerdo con la descripción del Cuadro Básico de Alimentos en su actualización julio 2019.

Tabla 1. Normatividad aplicable por grupo de alimento.

PARTIDA (GRUPO DE ALIMENTO)	PRODUCTO	NOM / NMX / CRITERIO	DOCUMENTOS QUE ACREDIRARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD
		Agosto 02, 2023.	

Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

Además de la documentación señalada anteriormente los licitantes deberán acompañar a su propuesta técnica los documentos descritos en la Tabla 2, a detalle:

Tabla 2, Documentación complementaria de la Propuesta Técnica.

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
Abarrotes (Azucares, cereales, grasas, condimentos y leguminosas). (Partida 1, Partida 8)	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, deberá presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento y sello que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por cada renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".
Nieves y helados. (Partida 1 Partida 8)	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por cada renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas". En caso de ser fabricante, deberá presentar: • Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, debe presentar el escrito de

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
	petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)
Carne en general y huevo. (Partida 2, Partida 9)	• Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Carta membretada del establecimiento "Tipo Inspección Federal" (TIF), de donde procedan o se elaboren los productos que ofertan, indicando cada uno de los mismos (cárnicos de res, cerdo y/o pollo), dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación. • Resultados de estudios microbiológicos de cada renglón o alimento del subgrupo b. Embutidos, específicamente: jamones de cerdo/de pavo, mortadela, salchichas de cerdo/de pavo y tocino, realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. • En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico. • Para el caso del huevo, carta membretada del fabricante de los productos.
Productos embutidos de salchichonería. (Partida 2, Partida 9)	• Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones en apego al anexo 1; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Carta membretada del establecimiento "Tipo Inspección Federal" (TIF), de donde procedan o se elaboren los productos que ofertan, indicando cada uno de los mismos (mortadela, jamones, salchichas de cerdo o pavo), dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación. • Resultados de estudios microbiológicos de cada renglón o alimento del subgrupo b. Embutidos, específicamente: jamones de cerdo/de pavo, mortadela, salchichas de cerdo/de pavo y tocino, realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. • En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico. • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".
Frutas y Vegetales. (Partida 3, Partida 10)	• Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, deberá presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento y sello que compruebe que se ingresó

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
	ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios)
Derivados lácteos. (Partida 4, Partida 11)	• Escrito que indique los productos, marcas y presentaciones en apego al anexo 1; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que el etiquetado debe contener en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas". • Resultados de estudios microbiológicos de cada uno de los siguientes renglones o alimentos: Crema entera de leche de vaca, queso añejo, queso chihuahua, queso fresco, queso manchego, queso Oaxaca, queso panela y requesón sin sal; realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. • En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico.
Leche fluida. (Partida 5, Partida 12)	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la NOM-243-SSA1-2010 "Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba."
Pan: a) Pan fresco b) Pan industrializado. (Partida 6, Partida 13)	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, deberá presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento y sello que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Resultados de estudios microbiológicos de los renglones o alimentos: pan blanco o fresco, pan dulce de pasta fermentada y pan integral bajo en sal; mismos que deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. • En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico. Adicionalmente, para pan de caja e industrializado:

Tabla 2. Documentación complementaria de la Propuesta Técnica

GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCIÓN
	• Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por cada renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información nutrimental que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".
Tortillas. (Partida 6, Partida 13)	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Acta de la visita de verificación realizada en el presente año por parte de la autoridad sanitaria. En caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad sanitaria, debe presentar el escrito de petición de visita de verificación por COFEPRIS, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria con acuse de "Recibido". (Fundamento artículo 255, fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios) • Resultados de estudios microbiológicos de los renglones o alimentos: tortilla de harina y tortilla de maíz realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Prestación y Apertura de Propuestas. Éstos deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. • En caso de no contar con los resultados microbiológicos, será necesario integrar a su propuesta el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaría de Salud del Estado de Aguascalientes para su análisis microbiológico.
Jugos y concentrados. (Partida 7)	• Escrito que indique los productos y las marcas de su oferta; mismas que de resultar adjudicado son las que se obliga a entregar al Instituto. • Etiquetas de cada una de las marcas que oferte por renglón o alimento, en las que se identifique la marca comercial registrada y la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas".

- Los licitantes deberán presentar los resultados de estudios microbiológicos de cada uno de los renglones o alimentos solicitados de cada partida señalado en la Tabla 2 de "Documentación complementaria de la Propuesta Técnica", éstos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de Presentación y Apertura de Propuestas. Así mismo, deberán ser emitidos por laboratorio(s) de alimentos acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, de conformidad con los artículos 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el artículo 31 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaria de Salud; en su defecto, deberán haber sido realizados en el Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes. En caso de resultar adjudicado, el licitante se compromete a entregar en cada una de las Jefaturas de Nutrición y Dietética de las unidades médicas hospitalarias y de la Guardería Ordinaria G-0001, en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato los resultados de los estudios microbiológicos, en el caso de haber presentado en su propuesta únicamente el acuse de "Recibido" de las muestras de alimentos por parte del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la Secretaria de Salud del Estado de Aguascalientes.

- Así mismo, durante la vigencia del contrato el proveedor se compromete a realizar análisis microbiológicos trimestralmente y ante la solicitud del Instituto cuando así lo considere necesario de los alimentos descritos a continuación en la Tabla 3, "Estudios microbiológicos trimestrales", así como a entregar los resultados de manera impresa y/o electrónica en el Almacén de Víveres de cada unidad médica hospitalaria, durante los primeros 15 días del mes de marzo, junio y septiembre, a detalle:

Tabla 1, Estudios microbiológicos trimestrales.

Tabla 3. Estudios microbiológicos trimestrales		
Partida	Clave	Nombre
Partida 2 Y 9. Carnes en general	480 103 0201 01	Jamón de cerdo fino con 16% de proteína
	480 103 0300 04	Jamón de pavo
	480 103 0600 01 480 103 0600 00	Salchicha de cerdo viena
	480 103 0700 01 480 103 0700 00	Salchicha de pavo viena
Partida 4 Y 11. Derivados lácteos	480 701 0100 00	Crema entera de leche de vaca
	480 202 0101 02	Queso Panela
	480 202 0102 00	Queso Oaxaca
Partida 6 Y 13. Varios	480406 1200 00	Pan blanco (Bolillo)
	480 406 2100 01	Pan dulce de pasta fermentada
	480 406 1600 00	Pan integral bajo en sal
	480 406 2800 00	Tortilla de harina de trigo
	480 405 0600 00	Tortilla de maíz

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

- Los licitantes que participen para las partidas: 2 Y 9. CARNES EN GENERAL, 4 Y 11. DERIVADOS LÁCTEOS y 5 Y 12. LECHES deberán presentar al momento de su propuesta la documentación legible con la que acredite la posesión legal de al menos dos vehículos con sistema de refrigeración autónomo, control de temperatura y termómetro para garantizar el correcto transporte de estos.

- Específicamente, para los licitantes que participen para la partida 2 Y 9. CARNES EN GENERAL, 4 Y 11. DERIVADOS LÁCTEOS y 5 Y 12. LECHES y a petición de las unidades médicas hospitalarias que así lo requieran, el proveedor adjudicado deberá dotar en calidad de comodato un refrigerador funcional para

el almacenamiento del producto, con fundamento en el Artículo 55 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

- Los licitantes que participen para las partidas: 1 Y 8. ABARROTES, 3 Y 10. FRUTAS Y VERDURAS, 6 Y 13. VARIOS y 7. JUGOS/CONCENTRADOS deberán presentar al momento de su propuesta la documentación legible con la que acredite la posesión legal de al menos dos vehículos cerrados que protejan del clima los bienes durante su traslado.

- Como parte de la documentación complementaria de su propuesta técnica los licitantes deberán entregar una Listado del personal autorizado que realizará la entrega y distribución de los bienes en cada uno de los lugares señalados en el apartado Términos y Condiciones, “Lugares de entrega” y que estará autorizado para recibir las Órdenes de compra y solicitudes extraordinarias, así como para firmar el formato “Control Interno de órdenes de compra” y notas de remisión. La relación del personal deberá incluir: Nombre completo y Número de Seguridad Social de la persona, copia del gafete, la descripción de los uniformes que utilizará el personal, a la vez que se compromete a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, así como malla o gorro cubre cabello y cubrebocas durante la manipulación de los víveres en el proceso de entrega -recepción en las instalaciones del Instituto Mexicano del Seguro Social. En caso de resultar adjudicado, éste listado deberá ser entregado impreso en el Almacén de Víveres de cada unidad durante los primeros cinco días del inicio de la vigencia de los contratos y actualizado cada vez que se necesario.

- Para la partida 3 Y 10. FRUTAS Y VERDURAS, el licitante deberá entregar un Calendario anualizado de Frutas y Verduras de temporada como parte de la documentación complementaria de su propuesta técnica, mismo que deberá entregar impreso en el Almacén de Víveres de cada unidad médica hospitalaria y Guardería Ordinaria G-0001, durante los primeros cinco días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato en caso de resultar adjudicado.

- Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en la convocatoria, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que oferten, debiendo especificar una sola marca para cada partida.

Presentación de muestras

En el caso de las partidas: 1 Y 8. ABARROTES, 2 Y 9. CARNES EN GENERAL Subgrupo b. Embutidos, 4 Y 11. DERIVADOS LÁCTEOS y 6 Y 13. VARIOS, los participantes deberán presentar muestras de cada renglón, para verificar el cumplimiento de las especificaciones solicitadas en el “Requerimiento de Víveres 2024” (Anexo 1) y las Normas Oficiales Mexicanas señaladas en el apartado de normatividad aplicable a cada partida.

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

Control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor

Formato de control de Órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor
2660-009-160

Unidad Médica Hospitalaria: (1) _____ Mes: (2) _____

Fecha de la solicitud	Orden de compra			Solicitud extraordinaria			Entrega	Recibe
	Folio	Grupo de alimentos	Periodo de solicitud	Folio	Grupo de alimentos	Fecha de entrega		
(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)

2660-009-160

Formato de Orden de Compra

PLACA
Planeación y Control de Alimentos

DIRECCIÓN DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO
Coordinación de Servicios Digitales y de Información para la Salud y Administrativos
Coordinación Técnica de Servicios Digitales y de Información para la Salud

IMSS DIGITAL

Unidad: HGZ 1

Versión de Formato: 2.0

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

Orden de compra de: 08/06/2021 - 14/06/2021

Fecha del Formato: Junio de 2019

Formato: Orden de Compra

ABARROTES

Dia de la semana		MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOM+LUN			LUNES	SEMANA
Dia de surtido		08/06/2021	09/06/2021	10/06/2021	11/06/2021	12/06/2021			14/06/2021	
Fecha de la minuta		09/06/2021	10/06/2021	11/06/2021	12/06/2021	13/06/2021 y 14/06/2021	13/06/2021	14/06/2021	15/06/2021	
Minuta		(26)	(27)	(28)	(1)	(2 , 3)	(2)	(3)	(4)	
ACEITES										
ACEITE DE AJONJOLI	L	0.00	0.00	0.00	0.00	1.53	0.00	1.53	0.00	1.53
ACEITE DE CARTAMO (R)	L	4.37	6.42	6.17	7.98	10.58	2.46	8.13	6.56	42.08
ACEITE DE OLIVA	L	0.49	0.11	0.79	0.82	1.14	0.53	0.62	1.06	4.41
AZUCARES										
AZUCAR MORENO	K	24.91	2.93	3.01	3.69	7.44	3.17	4.27	4.56	46.54
AZUCAR REFINADA (R)	K	4.33	5.71	5.03	6.13	10.13	5.46	4.67	5.03	36.34
PILONCILLO	K	0.59	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.59
CAFE										
CAFÉ MEZ. GRNO. TOST. MOL. C/AZ(R)	K	1.01	1.01	1.01	1.01	2.01	1.01	1.01	1.01	7.04
CANELA										
CANELA EN RAJA	K	0.40	0.38	0.45	0.34	0.94	0.51	0.44	0.52	3.03
CANELA MOLIDA	K	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CARNE SECA Y PRODUCTOS										
ATUN EN ACEITE (R)	K	0.00	0.00	2.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.40
ATUN EN AGUA	K	0.00	0.00	5.22	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.22

Entrego

Nombre y Firma Resp. A. Vivieres

Hora: _____

Recibe Mercancia

Recibio

Nombre y Firma RPTE. Proveedor

Vo.Bo. _____

Jefe de Depto. de Nutición

Nombre y Giro de la Empresa :

Domicilio : _____

Reg. Fed. Causantes : _____

Ced. Empadronamiento : _____

Formato de Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15

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

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

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

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

2660-009-166

GOBIERNO DE MÉXICO

IMSS

Formato para cancelación de alimentos nd-35

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

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

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

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

2660-009-165

Formato para canje/reposición de alimentos nd-34

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

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

2660-009-163

Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo:

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Abarrotes	Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración Vencimiento de fecha de caducidad
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida Fechas de caducidad vigente	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas picadas o golpeadas. Conservas caseras, Caducidad vencida
	Granos y harinas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos , rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores
	Panes, galletas y tortillas	Pan blanco industrializado: empaque original. Pan dulce de pasta fermentada: empaque individual de papel glassine en caja de plástico. Pan blanco: empaque individual de papel glassine en caja de plástico. Galletas: en empaque original Tortillas de harina: empaque original. Tortilla de maíz: empaque de 1kg envuelto en papel aluminio y en caja termo	Que presenten mohos, coloración y consistencia inadecuada Que no se entre en los empaques con las características solicitadas
Huevo		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre Fecha de caducidad vencida
Leche	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida
	Entrega	En recipientes o envases limpios, originales en buen estado	Envases o recipientes sucios o en mal estado
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Olor	Característico fresco	Mal olor

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Quesos frescos, quesos madurados	Olor	Característico	Con olores extraños
	Textura	Bordes limpios y enteros	Con mohos o partículas extrañas
	Temperatura	Máximo 4° c	A más de 4° c
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Mantequilla	Sabor	Característico	Rancio
	Color	Uniforme	Anormal
	Apariencia	Sin partículas extraña	Con partículas extrañas o moho
	Temperatura	Máximo 4°C	A más de 4°C
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida
Frutas y verduras	Color	Característico	No característico
	Apariencia	Recibirse en estado óptimo de maduración, basándose en escala de maduración y estación del año Considerando fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellos que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor
Carnes	Color	Res: rojo brillante	Verdoso o café obscuro, descolorida
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda	Superficie viscosa o con lama
	Olor	Característico a carne fresca	Mal olor
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaques íntegros, limpios, en charola de unicel con papel secante, cubierto con película plástica, gramaje unitario especificado, en empaques de 5 kg.	Empaques que no cumplan especificaciones.
Carnes frías	Temperatura	Máxima de 4°C Fecha de caducidad vigente Etiquetado, marca, gramaje y empaque original	Temperatura mayor a 4°C Fecha de caducidad vencida Sin etiqueta de marca correspondiente
Aves	Color	Característico (blanco o rosado), sin decoloración o ligeramente rosado	Carne verdosa o amoratada, con restos de vísceras, hiel o plumas.
	Textura	Firme, húmeda	Pegajosas bajo las alas, carne blanda y con canutos
	Olor	Característico	Anormal
	Temperatura Entrega	Refrigerados: máximo a 4°C Empaques íntegros, limpios en charola de unicel con papel secante cubierto con película plástica gramaje unitario especificado, en empaques de 5kg	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación Empaques que no cumplan especificaciones

ALIMENTO	ATRIBUTOS	ACEPTE	RECHACE
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesícula biliar	Color no característico y cuando la vesícula biliar se ha desgarrado en el entorno de la carne
	Olor	Característico	Desagradable
	Textura	Firme, húmeda	Suave
	Apariencia	Frescas	Congelados
Pescados	Apariencia	Agallas húmedas de color rojo brillante, ojos saltones, limpios, transparentes, brillantes y cristalinos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos
	Textura	Carne y panza firme y elástica, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la carne no quedan marcados los dedos.	Carne flácida y blanda
	Olor	Característico, ligero	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4°C Congelados: mínimo -18°C sin signos de descongelación	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de -18°C y presentando signos de descongelación
	Entrega	Empaque limpio e integro	Empaque con rasgaduras
Moluscos	Apariencia	Firme y característica	Opaca
	Textura	En su concha, cerradas y no secas	Concha seca y viscosa,
	Olor	Característico	Agrio o amoniacal
	Temperatura	Refrigerados: máximo 4° c Congelados: mínimo 18° C sin signos de descongelación,	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
Crustáceos	Apariencia	Característico, vivos y con movimiento	Articulaciones con pérdida de tensión y contracción, opaco con manchas obscuras entre las articulaciones.
	Textura	Firme y con caparazones no secos Carne blanda y densa	Flácida o caparazón con viscosidad y seca
	Olor	Característico	Agrio
	Temperatura	Refrigerados: máximo a 4°C Congelados: mínimo a 18°C	Refrigerados a más de 4°C Congelados a menos de 18°C y presentando signos de descongelación
	Empaque	Empaque íntegro y limpio	Empaque con rasgaduras
	Apariencia	Característica, con o sin caparazón	Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras
Alimentos congelados	Temperatura	Menos de 18°C	Con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras

Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30

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

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

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

Catálogo de fotografías de los bienes ofertados

MÉXICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
DELEGACIÓN ESTATAL EN AGUASCALIENTES
JEFATURA DE PRESTACIONES MÉDICAS
COORDINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD

IMSS

CATALOGO DE FOTOGRAFIAS DE LOS BIENES OFERTADOS

GRUPO, _____

No.	CLAVE					CLAVE	NOMBRE	UNIDAD	EMPAQUE A LA ENTREGA	MARCA OFERTADA	FOTOGRAFIA DEL PRODUCTO	FOTOGRAFIA DE ETIQUETA
	GRUPO	SUB GRUPO	GPO	GEN	ESP	CUCOP						

ANEXO 1 B

TERMINOS Y CONDICIONES

Los contratos que, en su caso, sean formalizados para la Adquisición de víveres del ejercicio 2024, serán abiertos, y contarán con un período de vigencia.

Vigencia de la contratación.

Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2024.

Lugares de Entrega

Tabla 4.

UNIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONO
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No 1	José María Chávez No. 1202, Col. Lindavista, Aguascalientes, Ags. C.P. 20270	(449) 913 9050 Ext. 41790
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No 2	Av. de los Conos No. 102, Fracc. Ojocaliente, Aguascalientes, Ags. C.P. 20190	(449) 970 36 60 Ext. 2107
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No 3	Av. Prolongación Ignacio Zaragoza No. 905, Fracc. Ejido Jesús María. Jesús María, Ags. C.P. 20908	(449) 153 59 00 Ext 41525
GUARDERIA ORDINARIA G-0001	Av. De la Convención Sur de 1914 s/n. Col. Lindavista	4499 13 90 80

Condiciones de entrega.

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

- Las “Órdenes de Compra” para la solicitud, entrega y distribución de los bienes, serán emitidas y entregadas impresas al personal autorizado por el proveedor contra firma de “Recibido” en el Almacén de Víveres de cada unidad médica hospitalaria mediante el formato “Control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor” adjunto en el Anexo 2, con una anticipación de ocho

días naturales a la fecha de entrega de los bienes; dichas órdenes deberán contener nombre y firma de quien las elabora, así como el Vo. Bo. de la Jefatura del Departamento de Nutrición de la unidad. Se anexa ejemplo del formato de "Orden de Compra" en el Anexo 3.

- Para el caso de solicitudes o cancelaciones de alimentos extraordinarias al proveedor estas deberán realizarse y solicitarse por la (el) Nutricionista Dietista responsable del Almacén de Víveres con veinticuatro horas de anticipación mediante la elaboración de los formatos "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", Anexo 4 o "Formato para cancelación de alimentos nd-35", Anexo 5. La nutricionista entregará el formato correspondiente de manera impresa y con las firmas respectivas en el Almacén de Víveres de la unidad y recabará firma de "Recibido" del personal autorizado por el proveedor en el formato "Control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor". El personal del Almacén de Víveres notificará al proveedor a través de los datos de contacto proporcionados por el mismo - vía correo electrónico con acuse de recibo o confirmación electrónica de entrega al servidor del correo electrónico del destinatario- de la necesidad de recolectar en la unidad la solicitud extraordinaria o cancelación de alimentos.

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

- Respecto a las entregas correspondientes a las partidas 2. Carnes en general, 4. Derivados lácteos y 5. Leches, el licitante que resulte adjudicado deberá de realizar el transporte en vehículos limpios, con sistema de refrigeración autónomo funcional, con control de temperatura y termómetro; a fin de ser recibido en condiciones seguras e idóneas por el área usuaria responsable.
- La técnica para el registro de temperatura al momento de la recepción para los alimentos de las partidas 2. Carnes en general, 4. Derivados lácteos y 5. Leches, será mediante la medición por contacto utilizando un termómetro bimetálico de varilla o vástago, insertando la zona sensible del termómetro de 5 a 7 cm dentro del alimento o de manera lateral en aquellos alimentos delgados durante 15 a 20 seg. En caso de que las temperaturas no sean las adecuadas al momento de la recepción o los alimentos no cumplan con las especificaciones solicitadas, éstos no se darán por bien recibidos; se solicitará al proveedor sean repuestos mediante el "Formato para canje y/o reposición de alimentos nd-34" adjunto en Anexo 6, dentro de los plazos de tiempo señalados en el presente documento y tras su canje efectivo serán devueltos los alimentos que en la primera instancia no cumplieron con las características solicitadas con el objetivo de preservar en las condiciones más óptimas posibles los alimentos que no cumplieron con las condiciones idóneas. En caso de que no se realice el canje por parte del proveedor se aplicará la penalización correspondiente.

- Para el caso de las partidas 1. Abarrotes, 3. Frutas y verduras, 6. Varios y 7. Jugos/Concentrados, éstos deberán ser distribuidos en vehículos limpios, cerrados o con cubiertas que protejan los bienes del

clima y los contenedores y/o cajas donde se trasladen los víveres deberán estar limpios y libres de fauna.

- En el caso de la partida 6. Varios, específicamente la tortilla de maíz, esta deberá entregarse caliente, en presentación por kilos, envuelta de manera individual en papel aluminio y ser transportada y entregada en caja termo limpia.

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

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

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

Partida	Subgrupo	Periodo mínimo de caducidad
Partida 1. Abarrotes.	Abarrotes (Cereales, leguminosas, azúcares, condimentos)	3 meses de acuerdo a las fechas de caducidad indicadas por el fabricante
	Nieves y helados	1 mes
Partida 2. Carnes en general.	Carne en general	En carnes frescas evaluar las características fisicoquímicas para duración de 72 horas.
	Huevo	1 semana
	Productos de salchichonería	1 semana
Partida 3. Frutas y verduras.	Frutas y vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas para una duración de 48 a 72 horas.
Partida 4. Derivados lácteos.	Derivados lácteos	15 días
Partida 5. Leches.	Leche fluida ultra pasteurizada	3 meses conforme a la fecha de empaque
Partida 6. Varios.	Pan de caja	8 días
	Tortilla industrializada	8 días
Partida 7. Jugos y concentrados.	Jugos y concentrados	3 meses de acuerdo a los empaques tetra pack o de acuerdo a la indicación del fabricante

Partida	Subgrupo	Periodo mínimo de caducidad
Partida 8. Abarrotes.	Abarrotes (Cereales, leguminosas, azúcares, condimentos)	3 meses de acuerdo a las fechas de caducidad indicadas por el fabricante
Partida 9. Carnes en general.	Carne en general	En carnes frescas evaluar las características fisicoquímicas para duración de 72 horas.
	Huevo	1 semana
Partida 10. Frutas y verduras.	Frutas y vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas para una duración de 48 a 72 horas.
Partida 11. Derivados lácteos.	Derivados lácteos	15 días
Partida 12. Leches.	Leche fluida ultra pasteurizada	3 meses conforme a la fecha de empaque
Partida 13. Varios.	Bolillo integral	24 a 48 hrs
	Tortilla de maíz	24 a 48 hrs

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

- Tras la entrega total de los bienes cada semana, el licitante adjudicado se compromete a facturar a más tardar en los diez días naturales posteriores a la recepción de los víveres, así como manejar por separado la facturación y toda la documentación que se derive de las adjudicaciones por grupo, por cada una de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guardería Ordinaria G-0001, sin combinar en las facturas bienes de otra, aun tratándose del mismo bien.

Calendario y programa de entregas de bienes

HOSPITALES GENERALES DE ZONA No. 1, No. 2, y No. 3.	
PARTIDA	HORARIOS
1: ABARROTES	SEMANAL, los días lunes de 11:00 a 12:00 horas.
2: CARNES EN GENERAL	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 07:30 a 08:30 horas.
3: FRUTAS Y VERDURAS	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 07:00 a 08:00 horas.
4: DERIVADOS LACTEOS	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 08:30 a 09:00 horas.

5: LECHES	DIARIAMENTE. de lunes a domingo de 06:30 a 07:00 horas
6: VARIOS	• Pan blanco, pan de muerto, pan rosca de reyes, pan integral bajo en sal, pan dulce de pasta fermentada y pan dulce de pasta hojaldrada: DIARIAMENTE TURNO MATUTINO: de lunes a domingo de 06:30 a 07:00 horas. TURNO VESPERTINO: de lunes a domingo de 12:00 a 13:00 horas. • Pan blanco de caja, pan bollo, pan integral de caja, pan medias noche, pan molido y pan tostado de caja; Lunes y viernes de 7:00 A 9:00 horas. • Pastel, se solicitará con 24 horas. de anticipación. • Tortilla de maíz, tortilla de harina de trigo y tortilla de harina integral: DIARIAMENTE TURNO MATUTINO: de lunes a domingo de 08:00 A 09:00 horas. TURNO VESPERTINO: de lunes a domingo de 12:00 A 13:00 horas.
7: JUGOS Y CONCENTRADOS	DIARIAMENTE, de lunes a domingo de 06:30 A 07:00 horas.
8: ABARROTES	SEMANAL, los días lunes de 11:00 a 12:00 horas.
9: CARNES EN GENERAL	DIARIAMENTE, de lunes a viernes de 07:30 a 08:30 horas.
10: FRUTAS Y VERDURAS	DIARIAMENTE, de lunes a viernes de 07:00 a 08:00 horas.
11: DERIVADOS LACTEOS	DIARIAMENTE, de lunes a viernes de 08:30 a 09:00 horas.
12: LECHES	DIARIAMENTE. de lunes a viernes de 06:30 a 07:00 horas
13: VARIOS	• Pan de muerto, pan rosca de reyes: DIARIAMENTE TURNO MATUTINO: de lunes a viernes de 06:30 a 07:00 horas. TURNO VESPERTINO: de lunes a viernes de 12:00 a 13:00 horas. • Pan integral de caja, pan molido; Lunes y viernes de 7:00 A 9:00 horas. • Pastel, se solicitará con 24 horas. de anticipación. • Tortilla de maíz: DIARIAMENTE

	TURNO MATUTINO: de lunes a viernes de 07:30 A 08:30 horas. TURNO VESPERTINO: de lunes a viernes de 12:00 A 13:00 horas.

Tabla 6

Criterio de Evaluación de las propuestas técnicas.

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

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

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

- Para las partidas de alimentos: 2 y 9. CARNES EN GENERAL, 3 y 10. FRUTAS Y VERDURAS, 5 y 12. LECHES Y 7. JUGOS Y CONCENTRADOS, la verificación se realizará mediante la revisión de los documentos que acrediten el cumplimiento de la normatividad señalada para cada grupo de alimentos en la Tabla 1, la documentación complementaria de la Propuesta Técnica descrita en la Tabla 2, el cumplimiento de las descripciones amplias y detalladas de los bienes ofertados y expuestas en la proposición técnica realizada por cada participante, así como mediante la revisión del Catálogo de fotografías y etiquetas de los productos incluidos en la propuesta.

- Para el caso de las partidas de alimentos: 1 y 8. ABARROTES, 2 y 9. CARNES EN GENERAL subgrupo b Embutidos, 4 y 11. DERIVADOS LÁCTEOS Y 6 y 13. VARIOS, además de la revisión de los documentos que acrediten el cumplimiento de la normatividad señalada para cada grupo de alimento en la Tabla 1, la documentación complementaria de la Propuesta Técnica descrita en la Tabla 2, el cumplimiento de las descripciones amplias y detalladas de los bienes ofertados y expuestas en la proposición técnica, se verificará que las muestras físicas presentadas correspondan a las claves solicitadas, que la presentación y empaque a la entrega cumpla con la descripción detallada en apego a lo solicitado en el Anexo 1, "Requerimiento de Víveres 2024". Así mismo, se evaluará que las muestras físicas correspondan a las ofertadas y contenidas en el Catálogo de fotografías entregadas por los licitantes.

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

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

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

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

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

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

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

Folletos, catálogos, fotografías, manuales que se requieran.

- Catálogo de fotografías de los productos ofertados para comprobar las especificaciones técnicas requeridas donde se identifique de manera legible la marca ofertada y la etiqueta de cada renglón con la información mínima que deben de contener las etiquetas en apego a la modificación del 1° de octubre de 2020 a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, “Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas”. Se incluye el formato sugerido para el “Catálogo de fotografías de los bienes ofertados” en el Anexo 9.

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

Penas convencionales y deducciones al pago.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 53 de la LAASSP y lineamiento 5.5.8 de las presentes POBALINES, se aplicarán penas convencionales por atraso en el cumplimiento de la obligación contractual, así como en su caso, deductivas por incumplimiento total, parcial o deficiente a cargo del proveedor, considerando lo siguiente:

Penas Convencionales.

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

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
Acta u oficio de resultados de la visita de verificación sanitaria.	Entrega de resultados comprometidos en proceso de adquisición de Visita de Verificación Sanitaria en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Por entrega posterior a los 45 días naturales posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Se aplicará una penalización de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) por cada 7 días de atraso.	Con un máximo de 28 días de atraso.
Resultados de estudios microbiológicos.	Entrega de resultados comprometidos en proceso de adquisición de estudios microbiológicos en un plazo no mayor a 45 días posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Por entrega posterior a los 45 días naturales posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Se aplicará una penalización de $300.00 (Trescientos pesos 00/100M.N) por cada 7 días de atraso para por cada uno de los resultados de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Con un máximo de 28 días de atraso.
Listado de personal autorizado por el proveedor.	Entrega impresa en el Almacén de Víveres de cada unidad del Listado de personal autorizado durante los primeros cinco días del inicio de la vigencia de los contratos.	Por entrega posterior a los 5 días naturales posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Se aplicará una penalización de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) por cada 7 días de atraso.	Con un máximo de 14 días de atraso.

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
Calendario de frutas y verduras de temporada.	Entrega de Calendario de frutas y verduras de temporada durante los primeros cinco días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.	Por entrega posterior a los 5 días naturales posterior al inicio de la vigencia del contrato.	Se aplicará una penalización de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) por cada 7 días de atraso.	Con un máximo de 14 días de atraso.
Resultados de estudios microbiológicos trimestrales de alimentos.	Entrega de resultados microbiológicos trimestrales durante los primeros 15 días del mes de marzo, junio y septiembre de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Por entrega posterior a los 15 días señalados.	Se aplicará una penalización de $1,000.00 (Un mil pesos 00/100M.N) por cada 7 días de atraso para por cada uno de los resultados de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Con un máximo de 14 días de atraso.
Distribución y entrega oportuna de bienes.	Distribución y entrega oportuna de los bienes en cada una de las unidades.	Por entrega con atraso, cuando el retraso sea mayor a 60 minutos de acuerdo con Calendario y programa de entregas de bienes, conforme al Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30 y/o nota de remisión.	Se aplicará una penalización equivalente al 10% de valor total de la solicitud de servicio comprometida.	Con un máximo de 35 ocasiones durante la vigencia del contrato.
Reposición o canje de alimentos.	Los alimentos rechazados deberán ser repuestos dentro del plazo de tiempo establecido, antes de las 14:00 horas del mismo día de entrega, o aquellos	Por retraso en la reposición o canje de los alimentos requeridos.	En ambos casos, se aplicará una penalización equivalente al 10% del monto de los alimentos comprometidos.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
	en los que se identifique algún defecto o vicio oculto en un momento posterior a la recepción deberán ser canjeados antes de las 24 horas posteriores al reporte.			
Facturación oportuna.	Facturar a más tardar en los diez días naturales posteriores a la recepción de los víveres.	Por la entrega de facturación posterior al plazo establecido.	Se aplicará una penalización equivalente al 10% sobre el monto total de la factura comprometida.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.

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

La pena convencional no podrá exceder del monto de la garantía de cumplimiento del contrato.

En los casos que el incumplimiento sea en una partida o parte de la misma, la aplicación de la penas antes indicadas será correspondiente a la parte no entregada, sin que rebase el monto de la pena prevista en el contrato, de ser así el Instituto podrá proceder a la modificación del contrato cancelando las partidas de que se trate (grupos de alimentos) o el contrato en cualquier momento durante la vigencia del mismo.

Deductivas

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento

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

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
	termómetro.	víveres nd-30.		
Resultados de estudios microbiológicos trimestrales de alimentos.	Entrega de resultados microbiológicos trimestrales durante los primeros 15 días del mes de marzo, junio y septiembre de los 12 renglones o alimentos solicitados.	Por la entrega incompleta de resultados microbiológicos trimestrales.	Se aplicará una deductiva de $1,000.00 (Un mil pesos 00/100M.N) por cada resultado microbiológico no entregado en base a la(s) partida(s) adjudicada(s).	Con un máximo de 1 ocasión durante la vigencia del contrato.
Entrega de bienes.	Las entregas deberán realizarse de manera puntual, completa y en base a las cantidades solicitadas en la Orden de Compra, en las solicitudes extraordinarias o cancelaciones al proveedor.	Por la entrega incompleta de los bienes requeridos.	Se aplicará una deductiva de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) en cada ocasión que el proveedor realice entregas incompletas.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.
Calidad de los bienes.	Las entregas deberán realizarse de manera puntual, completa y en base a la calidad contratada.	Por la entrega con deficiencias en la calidad de los bienes requeridos conforme a la tabla denominada “Características fisicoquímicas de los alimentos para su aceptación o rechazo” y/o	Se aplicará una deductiva de $300.00 (Trescientos pesos 00/100 M.N.) en cada ocasión que el proveedor realice entregas con deficiencias.	Será hasta por el monto de la garantía de incumplimiento.

Concepto u obligación	Nivel de servicio	Unidad de medida	Deducción	Límites de incumplimiento
		marcas contratadas.		
Atención de solicitudes realizadas.	Atender las solicitudes realizadas por el Instituto para la entrega de víveres.	Falta de atención de las solicitudes realizadas para la entrega de víveres.	Se aplicará una deductiva del 10% sobre el valor total de la solicitud de servicio incumplida.	Con un máximo de 5 ocasiones durante la vigencia del contrato.

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

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

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

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

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El licitante ganador, para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato adjudicado, deberá presentar fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, a erogar en el ejercicio fiscal de que se trate, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social.

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

La garantía de cumplimiento de las obligaciones del contrato se liberará mediante autorización por escrito por parte del Instituto en forma inmediata, siempre y cuando el proveedor haya cumplido a satisfacción del Instituto, con todas las obligaciones contractuales.

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

- El cheque debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.
- El cheque será devuelto a más tardar el segundo día hábil posterior a que el Instituto constate el cumplimiento del contrato. En este caso, la verificación del cumplimiento del contrato por parte del Instituto deberá hacerse a más tardar el tercer día hábil posterior a aquél en que el proveedor de aviso de que los bienes se entregaron a entera satisfacción del Instituto.

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

Esta garantía deberá presentarse a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, en términos del artículo 48 de la Ley

GARANTÍA DE LOS BIENES

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

Plazo para notificar al proveedor.

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

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

Plazo y condiciones de devolución o canje del bien.

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

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

En cualquier caso, el licitante adjudicado se obliga a reponer o canjear dichos alimentos antes de las 14:00 horas en el caso de devoluciones al momento de la entrega/recepción, o en un plazo de 24 horas posteriores al reporte en el caso de que las incidencias se hayan identificado en un momento posterior a la recepción.
Todos los gastos que se generen con motivo del rechazo, devolución o canje, correrán por cuenta del proveedor.

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

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que, por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros con motivo del rechazo de los bienes, cuando estos se encuentren en los supuestos previstos en este numeral.

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

Caducidad de los bienes.

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

Forma de pago.

"EL INSTITUTO" efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido **(otra temporalidad o calendario establecido)** o porcentaje de avance **(pagos progresivos)**, conforme a los bienes efectivamente entregados y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el **ANEXO _____** que forma parte integrante de este contrato.

El pago se deberá realizar en un plazo máximo de 20 (veinte) días naturales siguientes, contados a partir de la fecha en que sea entregado y aceptado el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) o factura electrónica a **"EL INSTITUTO"**, con la aprobación (firma) del Administrador del presente contrato.

El cómputo del plazo para realizar el pago se contabilizará a partir del día hábil siguiente de la aceptación del CFDI o factura electrónica, y ésta reúna los requisitos fiscales que establece la legislación en la materia, el desglose de los bienes entregados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe.

El pago se realizará siempre y cuando se cuente con la suficiencia presupuestal, el CFDI se deberá presentar en el la oficina de tramite de erogaciones en el primer piso del domicilio señalado en la declaración número I.7 del presente contrato, indicando número de alta en SAI o número de identificación de pedido-recepción en PREI-Millenium (cuando sea aplicable), número de proveedor, número de contrato, número de garantía de cumplimiento que se haya aceptado conforme al numeral 5.5.5.4 de estas POBALINES, denominación social de la institución que otorga la garantía de cumplimiento y la indicación de que el proveedor cuenta con opiniones positivas y vigentes en materia de aportaciones de seguridad social ante el IMSS e INFONAVIT así como de obligaciones fiscales ante el SAT.

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

De conformidad con el artículo 90 del Reglamento de la "LAASSP", en caso de que el CFDI o factura electrónica entregado presente errores, el Administrador del presente contrato o quien éste designe por escrito, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes de su recepción, indicará a **"EL INSTITUTO"** las deficiencias que deberá corregir; por lo que, el procedimiento de pago reiniciará en el momento en que **"EL PROVEEDOR"** presente el CFDI corregidos y sean aceptados.

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

"**EL PROVEEDOR**" deberá expedir sus CFDI, en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas por el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social,

con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma número 476, Colonia Juárez, Código Postal 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, en la Ciudad de México.

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

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

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

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

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

Para efectos de trámite de pago, **“EL PROVEEDOR”** deberá ser titular de una cuenta bancaria, en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, respecto de la cual deberá proporcionar toda la información y documentación que le sea requerida por 6.1 **“EL INSTITUTO”**, para efectos del pago.

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

El pago de los bienes entregados quedará condicionado proporcionalmente al pago que **“EL INSTITUTO”** deba efectuar por concepto de penas convencionales.

Para el caso de que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo tercero, de la “LAASSP”.

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

El Instituto realizará programas de verificación a partir de que se realice la primera entrega y en cada una de las entregas subsiguientes, para comprobar que se cumple con las especificaciones señaladas, aplicando la

normatividad establecida, en este documento y conforme a las características fisicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección mediante la aplicación del formato “Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30”, adjunto en el Anexo No. 8.

Así mismo, el proveedor deberá presentar debidamente formalizado el formato de “Orden de compra” o el formato de “Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15” que amparan los bienes entregados, así como las notas de remisión, de los bienes entregados.

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

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

Para las partidas 1 a la 7, el área responsable de realizar la recepción de los víveres contratados será el área de Almacén de Víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias a través del personal Nutricionista Dietista asignado y/o el personal de la categoría Auxiliar de Almacén de Víveres asignado. Cabe señalar que, los bienes se recibirán conforme a la nota de remisión cotejada con la “Orden de Compra” o “Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15”, documento que deberá ser presentado por el proveedor de manera indispensable al momento de la entrega y formalizado mediante la firma y sello de “Recibido" de los funcionarios públicos señalados en este apartado.

Así mismo, la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética y Guardería Ordinaria G-0001 será la responsable de supervisar y vigilar el cumplimiento de los términos y condiciones contratados para la entrega/recepción.

Para las partidas 8 a 13, el área responsable de realizar la recepción de los víveres contratados será el área de Almacén de Víveres de la Guardería Ordinaria G-0001 a través del personal Nutricionista Dietista asignado y/o el personal designado. Cabe señalar que, los bienes se recibirán conforme a la nota de remisión cotejada con la “Orden de Compra” o “Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15”, documento que deberá ser presentado por el proveedor de manera indispensable al momento de la entrega y formalizado mediante la firma y sello de “Recibido" de los funcionarios públicos señalados en este apartado.

Así mismo, la Jefatura del Departamento de Guarderías será la responsable de supervisar y vigilar el cumplimiento de los términos y condiciones contratados para la entrega/recepción.

ANEXO 2 (DOS)
“Formato para Póliza de Fianza de cumplimiento de contrato”

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

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

El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a "el fiado" será _____ y a "la Beneficiaria" será a los servidores públicos jose.lopezsil@imss.gob.mx; itzel.pozos@imss.gob.mx; monica.lopezc@imss.gob.mx en archivo PDF enviado por correo electrónico.

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

Datos de la póliza:
Número: _____. (Número asignado por la "Afianzadora", **Monto Afianzado: _____.** (Con letra y número, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado), **Moneda: _____, Fecha de expedición: _____, Obligación garantizada**: El cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato en los términos de la Cláusula PRIMERA de la presente póliza de fianza, **Naturaleza de las Obligaciones**: La obligación garantizada será divisible, por lo que, en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva solo en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal.

Datos del contrato o pedido, en lo sucesivo "EL CONTRATO":
Número asignado por "la Contratante": _____, Objeto: _____, Monto del Contrato: (Con número y letra, sin el Impuesto al Valor Agregado)**, Moneda: _____, Fecha de suscripción: _____, Vigencia:** (la establecida en el contrato), **Tipo:** _____(Adquisición de Bienes ó Contratación de Servicios)**, Obligación contractual para la garantía de cumplimiento:** Divisible
Procedimiento al que se sujetará la presente póliza de fianza para hacerla efectiva: El previsto en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
Competencia y Jurisdicción: Para todo lo relacionado con la presente póliza, “el fiado”, “la afianzadora” y cualesquier otro obligado, así como "la Beneficiaria", se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales del Estado de Aguascalientes, renunciando al fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio o por cualquier otra causa. La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48, fracción II y último párrafo, y artículo 49, Fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 103 de su Reglamento.
La validación de la fianza será en el portal de internet_____ (señalar portal)
(Nombre del representante de la Afianzadora o Aseguradora)

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

PRIMERA. - OBLIGACIÓN GARANTIZADA. Esta póliza de fianza garantiza el cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el "Contrato" a que se refiere esta póliza y en sus convenios modificatorios que se hayan realizado o a los anexos del mismo, cuando no rebasen el porcentaje de ampliación indicado en la cláusula siguiente, aún y cuando parte de las obligaciones se subcontraten.

SEGUNDA. - MONTO AFIANZADO. La "Afianzadora", se compromete a pagar a “la Beneficiaria”, hasta el monto de esta póliza, que es (con número y letra sin incluir el Impuesto al Valor Agregado) que representa el 10 % (diez por ciento) del monto máximo del "Contrato". La

"Afianzadora" reconoce que el monto garantizado por la fianza de cumplimiento se puede modificar en el caso de que se formalice uno o varios convenios modificatorios de ampliación en el monto del "Contrato" indicado en la carátula de esta póliza, siempre y cuando no se rebase el 20% de dicho monto. Previa notificación del fiado y cumplimiento de los requisitos legales, la "Afianzadora" emitirá el documento modificatorio correspondiente o endoso para el solo efecto de hacer constar la referida ampliación, sin que se entienda que la obligación sea novada. En el supuesto de que el porcentaje de aumento al "Contrato" en monto fuera superior a los indicados, la "Afianzadora" se reserva el derecho de emitir los endosos subsecuentes, por la diferencia entre ambos montos sin embargo, previa solicitud de “el fiado”, la "Afianzadora" podrá garantizar dicha diferencia y emitirá el documento modificatorio correspondiente. La "Afianzadora" acepta expresamente que en caso de requerimiento, se compromete a pagar el monto total afianzado; de estipularse que es divisible, la "Afianzadora" pagará de forma proporcional el monto de la o las obligaciones incumplidas hasta llegar al monto total de la presente fianza si es el caso.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA. La "Afianzadora", se obliga a pagar la indemnización por mora que en su caso proceda de conformidad con el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

CUARTA. - VIGENCIA. La fianza permanecerá vigente hasta que se dé cumplimiento a la o las obligaciones que garantice en los términos del "Contrato" y continuará vigente por el plazo de DIEZ MESES contados a partir del día siguiente en que concluya la vigencia del contrato, o bien, a partir del día siguiente en que la “Beneficiaria” notifique por escrito a el “Fiado” la rescisión administrativa de el “Contrato”. Asimismo, esta fianza permanecerá vigente durante la substanciación de todos los recursos legales, arbitrajes o juicios que se interpongan con origen en la obligación garantizada hasta que se pronuncie resolución definitiva de autoridad o tribunal competente y que esta haya causado ejecutoria. De esta forma la vigencia de la fianza no podrá acotarse en razón del plazo establecido para cumplir la o las obligaciones contractuales.

QUINTA. - PRÓRROGAS, ESPERAS O AMPLIACIÓN AL PLAZO DEL CONTRATO.
En caso de que se prorrogue el plazo originalmente señalado o conceder esperas o convenios de ampliación de plazo para el cumplimiento del contrato garantizado y sus anexos, el fiado dará aviso a la "Afianzadora", la cual deberá emitir los documentos modificatorios o endosos correspondientes. La "Afianzadora acepta expresamente garantizar la obligación a que esta póliza se refiere, aún en el caso de que se otorgue prórroga, espera o ampliación al fiado por parte de la "Beneficiaria" para el cumplimiento total de las obligaciones que se garantizan, por lo que no se actualiza el supuesto de extinción de fianza previsto en el artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, sin que se entienda novada la obligación.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN. Para garantizar el cumplimiento del "Contrato", cuando concurran los supuestos de suspensión en los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, "la Beneficiaria" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, la "Afianzadora" otorgará el o los endosos conducentes, conforme a lo estatuido en el artículo 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para lo cual bastará que el fiado exhiba a la "Afianzadora” dichos documentos expedidos por "la Beneficiaria". El aplazamiento derivado de la interposición de recursos administrativos y medios de defensa legales, no modifica o altera el plazo de ejecución inicialmente pactado, por lo que subsistirán inalterados los términos y condiciones originalmente previstos, entendiendo que los endosos que emita la "Afianzadora" por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable de la póliza inicial.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD. La "Afianzadora" realizará el pago de la cantidad reclamada, bajo los términos estipulados en esta póliza de fianza, y, en su caso, la indemnización por mora de acuerdo a lo establecido en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, aun cuando la obligación se encuentre subjúdice, en virtud de procedimiento ante autoridad judicial, administrativa o tribunal arbitral, salvo que el fiado obtenga la suspensión de su ejecución, ante dichas instancias. La "Afianzadora" deberá comunicar a "la Beneficiaria" de la garantía, el otorgamiento de la suspensión al **“**Fiado”, acompañándole las constancias respectivas que así lo

acrediten, a fin de que se encuentre en la posibilidad de abstenerse del cobro de la fianza hasta en tanto se dicte sentencia firme.

OCTAVA. - COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS. El coafianzamiento o yuxtaposición de garantías, no implicará novación de las obligaciones asumidas por la "Afianzadora" por lo que subsistirá su responsabilidad exclusivamente en la medida y condiciones en que la asumió en la presente póliza de fianza y en sus documentos modificatorios.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA. La "Afianzadora" quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Beneficiaria" le comunique por escrito, por conducto del servidor público facultado para ello, su conformidad para cancelar la presente garantía. El fiado podrá solicitar la cancelación de la fianza para lo cual deberá presentar a la "Afianzadora" la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales. Cuando el "Fiado" solicite dicha cancelación derivado del pago realizado por saldos a su cargo o por el incumplimiento de obligaciones, deberá presentar el recibo de pago correspondiente. Esta fianza se cancelará cuando habiéndose cumplido la totalidad de las obligaciones estipuladas en el "Contrato", "la Beneficiaria" haya calificado o revisado y aceptado la garantía exhibida por el fiado para responder por los defectos, vicios ocultos de los bienes entregados y por el correcto funcionamiento de los mismos o por la calidad de los servicios prestados por el "Fiado", respecto del "Contrato" especificado en la carátula de la presente póliza y sus respectivos convenios modificatorios.

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS. La "Afianzadora" acepta expresamente someterse al procedimiento previsto en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para hacer efectiva la fianza.

DÉCIMA PRIMERA. –RECLAMACIÓN "La Beneficiaria" podrá presentar la reclamación a que se refiere el artículo 279, de Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en cualquier oficina, o sucursal de la "Afianzadora" y ante cualquier apoderado o representante de la misma.

DÉCIMA SEGUNDA. - DISPOSICIONES APLICABLES. Será aplicable a esta póliza, en lo no previsto por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas la legislación mercantil y a falta de disposición expresa el Código Civil Federal.

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

ANEXO 3 (TRES)
"Oficios de Designación"

Aguascalientes, Ags. a 13 de diciembre de 2023.
REF: 019001200100/1016/2023

DR. VICTOR IVAN GARCÍA GODÍNEZ
[redacted]
COODINADOR DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD
JEFATURA DE LOS SERVICIOS Y PRESTACIONES MEDICAS
Av. Alameda No.704 Col del trabajo C.P 20180
Aguascalientes, Aguascalientes.
victor.garciagod@imss.gob.mx
tel. 449 975 2200 ext. 41117

ASUNTO: Designación como Administrador de Contratos Víveres 2024.

De conformidad con lo establecido en los numerales 4.17, 4.24.6 y 5.3.15, inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, me permito hacer de su conocimiento que en su carácter de Coordinador de Prevención y Atención a la Salud del OOAD Estatal de Aguascalientes, ha sido Usted designado para que funja como Administrador del contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el Ejercicio 2024 de las unidades médicas hospitalarias, siendo responsable de dar seguimiento y verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el contrato. Así como determinar, calcular, aplicar y dar seguimiento a las penas convencionales y deducciones, según sea el caso.

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

ATENTAMENTE:

DR. JOSÉ DE JESÚS CHÁVEZ MARTÍNEZ
Titular de la Jefatura de los Servicios y Prestaciones Médicas
OOAD Estatal de Aguascalientes

Acepto 14 DIC 2023
Dr. Víctor Iván García Godínez
Coordinación de Prevención y Atención a la Salud
Mat. 99014660
IMSS

Función	Nombre del responsable	Cargo	Firma
Validó	Dr. Victor Ivan García Godinez	Coordinador de Prevención y Atención a la Salud.	
Elaboró	Lic. Rosenda Toledo Guerra	Coordinadora de Nutrición y Dietética.	

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. CURP del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

Aguascalientes, Ags. a 16 de agosto de 2023.
REF: 019001200100/**651**/2023

LIC. MARIA MAGDALENA MARTINEZ ALDAY
[redacted]
JEFA DE DEPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No. 3
Av. Prolongación Ignacio Zaragoza #905, Ejido Jesus Maria CP20908
Jesus María, Aguascalientes.
TEL. 449 1535900 ext. 41313

ASUNTO: Designación como Auxiliar en la Administración de Contrato.

De conformidad con lo establecido en los numerales 4.24.6 y 5.3.15, inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, me permito hacer de su conocimiento que en su carácter de Jefa de Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital General de Zona No. 2 ha sido Usted designada para que funja como Auxiliar en la administración del contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el Ejercicio 2024, siendo responsable de auxiliar en el seguimiento y cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el mismo, a detalle:

- Realizar la recepción oportuna y documentada de los bienes y documentos comprometidos en la unidad, verificando el cumplimiento de las especificaciones solicitadas y en base a los términos del apartado de Plazo, lugar y condiciones de entrega.
- Informar al proveedor la necesidad de canje de los bienes, por presentar defectos a simple vista, especificaciones distintas a las establecidas en el contrato identificadas durante o posterior a la entrega o calidad inferior a la propuesta, vicios ocultos que puedan afectar la calidad del servicio o poner en riesgo la salud de los derechohabientes y/o personal del Instituto.
- Elaborar y formalizar junto con el proveedor el Acta de Entrega-recepción de los bienes y servicios prestados en su unidad y adjuntarla a cada uno de los Certificados Fiscales Digital por Internet (CFDI) presentados para trámite de pago.
- Proporcionar al director médico de la Unidad la evidencia documental necesaria de las incidencias o incumplimientos en que incurran los proveedores, en base a los supuestos establecidos en el apartado de Penas convencionales y deducciones al pago, así como la determinación y cálculo para la aplicación de las penas que correspondan.

Actividades que realizará durante la vigencia del contrato y hasta la extinción de las garantías de los bienes, debiendo informar al Director médico y Administrador del contrato en un plazo de tiempo no mayor a tres días hábiles posteriores al momento de que ocurra la incidencia o incumplimiento.

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

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

Atentamente,

DR. JOSÉ DE JESÚS CHÁVEZ MARTÍNEZ
Titular de la Jefatura de los Servicios y Prestaciones Médicas
OOAD Estatal Aguascalientes

Función	Nombre del responsable	Cargo	Firma
Validó	Dr. Nestor Martinez Orozco	Coordinador de Prevención y Atención a la Salud.	
Elaboró	Lic. Rosenda Toledo Guerra	Coordinadora de Nutrición y Dietética.	

GOBIERNO DE MÉXICO | IMSS | 30 AÑOS

OOAD AGUASCALIENTES
JEFATURA DE LOS SERVICIOS Y PRESTACIONES MÉDICAS
Coordinación de Nutrición y Dietética

Aguascalientes, Ags. a 16 de agosto de 2023.
REF: 019001200100/649/2023

Recibí 10 / NOV / 2023

LIC. ALEJANDRO MARTÍNEZ PÉREZ
[redacted]
JEFE DE DEPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No. 2
Av. Aguascalientes esq. Av. los conos s/n Fracc. Ojocaliente CP 20190
Aguascalientes, Aguascalientes.
alejandro.martinezp@imss.gob.mx
TEL. 449 9703660 EXT 2141

LIC. ALEJANDRO MARTÍNEZ PÉREZ
JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
IMSS MAT-19230206

ASUNTO: Designación como Auxiliar en la Administración de Contrato.

De conformidad con lo establecido en los numerales 4.24.6 y 5.3.15, inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, me permito hacer de su conocimiento que en su carácter de Jefa de Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital General de Zona No. 2 ha sido Usted designada para que funja como Auxiliar en la administración del contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el Ejercicio 2024, siendo responsable de auxiliar en el seguimiento y cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el mismo, a detalle:

- Realizar la recepción oportuna y documentada de los bienes y documentos comprometidos en la unidad, verificando el cumplimiento de las especificaciones solicitadas y en base a los términos del apartado de Plazo, lugar y condiciones de entrega.
- Informar al proveedor la necesidad de canje de los bienes, por presentar defectos a simple vista, especificaciones distintas a las establecidas en el contrato identificadas durante o posterior a la entrega o calidad inferior a la propuesta, vicios ocultos que puedan afectar la calidad del servicio o poner en riesgo la salud de los derechohabientes y/o personal del Instituto.
- Elaborar y formalizar junto con el proveedor el Acta de Entrega-recepción de los bienes y servicios prestados en su unidad y adjuntarla a cada uno de los Certificados Fiscales Digital por Internet (CFDI) presentados para trámite de pago.
- Proporcionar al director médico de la Unidad la evidencia documental necesaria de las incidencias o incumplimientos en que incurran los proveedores, en base a los supuestos establecidos en el apartado de Penas convencionales y deducciones al pago, así como la determinación y cálculo para la aplicación de las penas que correspondan.

Actividades que realizará durante la vigencia del contrato y hasta la extinción de las garantías de los bienes, debiendo informar al director médico y Administrador del contrato en un plazo de tiempo no mayor a tres días hábiles posteriores al momento de que ocurra la incidencia o incumplimiento.

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

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

Atentamente,

DR. JOSÉ DE JESÚS CHÁVEZ MARTÍNEZ
Titular de la Jefatura de los Servicios y Prestaciones Médicas
OOAD Estatal Aguascalientes

Función	Nombre del responsable	Cargo	Firma
Validó	Dr. Nestor Martinez Orozco	Coordinador de Prevención y Atención a la Salud.	
Elaboró	Lic. Rosenda Toledo Guerra	Coordinadora de Nutrición y Dietética.	

GOBIERNO DE MÉXICO

IMSS

JEFATURA DE LOS SERVICIOS Y PRESTACIONES MÉDICAS
Coordinación de Nutrición y Dietética

Aguascalientes, Ags. 16 de agosto de 2023.
REF: 019001200100/647/2023

LIC. MARIAJOSE RUIZ RUVALCABA
[redacted]
JEFA DE DEPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA
HOSPITAL GENERAL DE ZONA No. 1
Boulevard Jose María Chávez 1202 Fracc. Lindavista CP. 20270
Aguascalientes, Aguascalientes
mariajose.ruiz@imss.gob.mx
TEL. 449 9139050 ext.41790

ASUNTO: Designación como Auxiliar en la Administración de Contrato.

De conformidad con lo establecido en los numerales 4.24.6 y 5.3.15, inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, me permito hacer de su conocimiento que en su carácter de Jefa de Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital General de Zona No. 1 ha sido Usted designada para que funja como Auxiliar en la administración del contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el Ejercicio 2024, siendo responsable de auxiliar en el seguimiento y cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el mismo, a detalle:

- Realizar la recepción oportuna y documentada de los bienes y documentos comprometidos en la unidad, verificando el cumplimiento de las especificaciones solicitadas y en base a los términos del apartado de Plazo, lugar y condiciones de entrega.
- Informar al proveedor la necesidad de canje de los bienes, por presentar defectos a simple vista, especificaciones distintas a las establecidas en el contrato identificadas durante o posterior a la entrega o calidad inferior a la propuesta, vicios ocultos que puedan afectar la calidad del servicio o poner en riesgo la salud de los derechohabientes y/o personal del Instituto.
- Elaborar y formalizar junto con el proveedor el Acta de Entrega-recepción de los bienes y servicios prestados en su unidad y adjuntarla a cada uno de los Certificados Fiscales Digital por Internet (CFDI) presentados para trámite de pago.
- Proporcionar al director médico de la Unidad la evidencia documental necesaria de las incidencias o incumplimientos en que incurran los proveedores, en base a los supuestos establecidos en el apartado de Penas convencionales y deducciones al pago, así como la determinación y cálculo para la aplicación de las penas que correspondan.

Actividades que realizará durante la vigencia del contrato y hasta la extinción de las garantías de los bienes, debiendo informar al director médico y Administrador del contrato en un plazo de tiempo no mayor a tres días hábiles posteriores al momento de que ocurra la incidencia o incumplimiento.

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

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

Atentamente,

DR. JOSÉ DE JESÚS CHÁVEZ MARTÍNEZ
Titular de la Jefatura de los Servicios y Prestaciones Médicas
OOAD Estatal Aguascalientes

L.N Mariajose Ruiz Ruvalcaba
Jefatura de Nutrición HGZ # 1
Mat. 99[illegible]
Ced. Prof. 0[illegible]

Función	Nombre del responsable	Cargo	Firma
Validó	Dr. Nestor Martinez Orozco	Coordinador de Prevención y Atención a la Salud	
Elaboró	Lic. Rosenda Toledo Guerra	Coordinadora de Nutrición y Dietética	

GOBIERNO DE MÉXICO

OOAD AGUASCALIENTES
JEFATURA DE LOS SERVICIOS Y PRESTACIONES MÉDICAS
Coordinación de Nutrición y Dietética

Aguascalientes, Ags. 16 de agosto de 2023.
REF: 01900200100/648/2023

Recibí 16 NOV 2023

YAMID BRAJIN SANCHEZ RODRIGUEZ
[redacted]
DIRECTOR MÉDICO DEL HOSPITAL GENERAL DE ZONA No. 2
Av. Aguascalientes esq. Av. los conos s/n Fracc. Ojocaliente CP 20190
Aguascalientes, Aguascalientes.
yamid.sanchez@imss.gob.mx
TEL. 449 9703660

Dr. Yamid Brajin Sánchez Rodríguez
DIRECTOR HGZ No. 2
Mat. 99206576
Céd. Prof 8829753

ASUNTO: Designación como Auxiliar en la Administración de Contrato.

De conformidad con lo establecido en los numerales 4.24.6 y 5.3.15, inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, me permito hacer de su conocimiento que en su carácter de Director Médico del Hospital General de Zona No. 2 ha sido Usted designado para que funja como Auxiliar en la administración del contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el Ejercicio 2024, siendo responsable de auxiliar en el seguimiento y cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el mismo, a detalle:

- Proporcionar al Administrador del contrato la evidencia documental de las incidencias o incumplimientos en que incurran los proveedores, en base a los supuestos establecidos en el apartado de Penas convencionales y deducciones al pago, así como la determinación y cálculo para que éste notifique y aplique las penas que correspondan. Actividades que realizará durante la vigencia del contrato y hasta la extinción de las garantías de los bienes, debiendo informar al Administrador del contrato en un plazo de tiempo no mayor a 3 días hábiles posterior al momento de que ocurra la incidencia o incumplimiento
- Realizar la revisión y validación de la documentación estrictamente requerida y presentada por la proveeduría para el trámite de pago, conforme a lo señalado en -FORMA Y CONDICIONES DE PAGO- del contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el ejercicio 2024.
- Autorizar el acta entrega-recepción de los bines y servicios prestados en sus unidades y adjuntarla a cada CFDI presentados para trámite de pago.
- Informar trimestralmente el avance del devengo ejercido por contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el ejercicio 2024. Y de las estrategias implementadas al interior de la unidad para asegurar que el importe máximo del contrato(s) sea suficiente durante la vigencia del contrato(s).

Actividades que realizará durante la vigencia de contrato(s).

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

Atentamente,

Dr. Yamid Brajin Sánchez Rodríguez
DIRECTOR HGZ No. 2
Mat. 99206576
Céd Prof. 8829753

DR. JOSÉ DE JESÚS CHÁVEZ MARTÍNEZ
Titular de la Jefatura de los Servicios y Prestaciones Médicas
OOAD Estatal Aguascalientes

Función	Nombre del responsable	Cargo	Firma
Validó	Dr Nestor Martinez Orozco	Coordinador de Prevención y Atención a la Salud.	
Elaboró	Lic. Rosenda Toledo Guerra	Coordinadora de Nutrición y Dietética.	

2023 Francisco VILLA

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

GOBIERNO DE MÉXICO

IMSS

OOAD AGUASCALIENTES
JEFATURA DE LOS SERVICIOS Y PRESTACIONES MÉDICAS
Coordinación de Nutrición y Dietetica

Aguascalientes, Ags. a 16 de agosto de 2023.
REF: 019001200100/650/2023

DR. JOSE GUILLERMO CIRA GONZALEZ
[redacted]
DIRECTOR MÉDICO DEL HOSPITAL GENERAL DE ZONA No. 3
Av. Prolongación Ignacio Zaragoza #905, Ejido Jesus Maria CP20908
Jesus Maria, Aguascalientes.
TEL. 449 1535900 ext. 41300

ASUNTO: Designación como Auxiliar en la Administración de Contrato.

De conformidad con lo establecido en los numerales 4.24.6 y 5.3.15, inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, me permito hacer de su conocimiento que en su carácter de Director Médico del Hospital General de Zona No. 3 ha sido Usted designado para que funja como Auxiliar en la administracion del contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el Ejercicio 2024, siendo responsable de auxiliar en el seguimiento y cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el mismo, a detalle:

- Proporcionar al Administrador del contrato la evidencia documental de las incidencias o incumplimientos en que incurran los proveedores, en base a los supuestos establecidos en el apartado de Penas convencionales y deducciones al pago, así como la determinación y cálculo para que éste notifique y aplique las penas que correspondan. Actividades que realizará durante la vigencia del contrato y hasta la extinción de las garantías de los bienes, debiendo informar al Administrador del contrato en un plazo de tiempo no mayor a 3 días hábiles posterior al momento de que ocurra la incidencia o incumplimiento
- Realizar la revisión y validación de la documentación estrictamente requerida y presentada por la proveeduría para el trámite de pago, conforme a lo señalado en -FORMA Y CONDICIONES DE PAGO- del contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el ejercicio 2024.
- Autorizar el acta entrega-recepción de los bines y servicios prestados en sus unidades y adjuntarla a cada CFDI presentados para trámite de pago.
- Informar trimestralmente el avance del devengo ejercido por contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el ejercicio 2024. Y de las estrategias implementadas al interior de la unidad para asegurar que el importe maximo del contrato(s) sea suficiente durante la vigencia del contrato(s).

Actividades que realizará durante la vigencia de contrato(s).

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

DR. JOSÉ DE JESÚS CHÁVEZ MARTÍNEZ
Titular de la Jefatura de los Servicios y Prestaciones Médicas
OOAD Estatal Aguascalientes

Función	Nombre del responsable	Cargo	Firma
Validó	Dr. Nestor Martinez Orozco	Coordinador de Prevención y Atención a la Salud	
Elaboró	Lic. Rosenda Toledo Guerra	Coordinadora de Nutrición y Dietética	

2023 Francisco VILLA

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

Scanned by TapScanner

Aguascalientes, Ags. a 16 de agosto de 2023.
REF: 019001200100/646/2023

DRA. ROSA MARIA OSORNIO MORENO
[redacted]
DIRECTORA MÉDICA DEL HOSPITAL GENERAL DE ZONA No. 1
Boulevard José María Chávez 1202 Fracc, Lindavista CP. 20270
Aguascalientes, Aguascalientes
rosa.osornio@imss.gob.mx
TEL. 449 9139050

ASUNTO: Designación como Auxiliar en la Administración de Contrato.

De conformidad con lo establecido en los numerales 4.24.6 y 5.3.15, inciso b) de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, me permito hacer de su conocimiento que en su carácter de Directora Médica del Hospital General de Zona No. 1 ha sido Usted designada para que funja como Auxiliar en la administración del contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el Ejercicio 2024, siendo responsable de auxiliar en el seguimiento y cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el mismo, a detalle:

- Proporcionar al Administrador del contrato la evidencia documental de las incidencias o incumplimientos en que incurran los proveedores, en base a los supuestos establecidos en el apartado de Penas convencionales y deducciones al pago, así como la determinación y cálculo para que éste notifique y aplique las penas que correspondan. Actividades que realizará durante la vigencia del contrato y hasta la extinción de las garantías de los bienes, debiendo informar al Administrador del contrato en un plazo de tiempo no mayor a 3 días hábiles posterior al momento de que ocurra la incidencia o incumplimiento
- Realizar la revisión y validación de la documentación estrictamente requerida y presentada por la proveeduría para el trámite de pago, conforme a lo señalado en -FORMA Y CONDICIONES DE PAGO- del contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el ejercicio 2024.
- Autorizar el acta entrega-recepción de los bines y servicios prestados en sus unidades y adjuntarla a cada CFDI presentados para trámite de pago.
- Informar trimestralmente el avance del devengo ejercido por contrato(s) que se derive(n) del procedimiento para la Adquisición de Víveres para el ejercicio 2024. Y de las estrategias implementadas al interior de la unidad para asegurar que el importe máximo del contrato(s) sea suficiente durante la vigencia del contrato(s).

Actividades que realizará durante la vigencia de contrato(s).
Sin otro particular por el momento, me es grato enviarle un cordial saludo.
Atentamente,

Dra. Rosa María Osornio Moreno
DIRECTORA H.G.Z. No. 1

DR. JOSÉ DE JESÚS CHÁVEZ MARTÍNEZ
Titular de la Jefatura de los Servicios y Prestaciones Médicas
OOAD Estatal Aguascalientes

Función	Nombre del responsable	Cargo	Firma
Validó	Dr. Nestor Martinez Orozco	Coordinador de Prevención y Atención a la Salud.	
Elaboró	Lic. Rosenda Toledo Guerra	Coordinadora de Nutrición y Dietética.	

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 113 fracción I de la LFTAIP, en el presente contrato se testan los datos correspondientes a: R.F.C. del proveedor y servidores públicos. Lo anterior en virtud de que tales datos corresponden al ámbito patrimonial y privado de las personas físicas, por lo que son susceptibles de protección en su carácter de información confidencial.

Scanned with CamScanner

15 de diciembre del 2023.

ANEXO 11

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

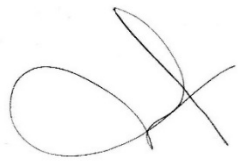
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

JESUS MANUEL ROMO ALBA EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA JESUS MANUEL ROMO ALBA, Y EN TÉRMINOS DE LOS REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL NO. LA-050GYR032-N-149-2023, MANIFIESTO LO SIGUIENTE:

Que señalo como dirección de correo electrónico para recibir las notificaciones derivadas del presente procedimiento, la siguiente: **luismromob@gmail.com**. Así mismo, acepto en darme por notificado, con el envío del comunicado que corresponda.

A T E N T A M E N T E



_____

Jesús Manuel Romo Alba

Representante legal

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

JESUS MANUEL ROMO ALBA bajo protesta de decir verdad que **cumplo** con lo solicitado en el **ANEXO 1** de las presentes base, de la Licitación Pública NUMERO LA-050GYR032-N-149-2023 PARA LA ADQUISICION DE VIVERES 2024.

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

_____

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

POR MEDIO DE LA PRESENTE HAGO CONSTAR QUE LOS SERVICIOS QUE OFERTO, EN LA PRESENTE LICITACION No. LA**-050GYR032-N-149-2023,** CUMPLEN CON LAS NORMAS QUE SE INDICAN EN EL NUMERAL 2.1 calidad.

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

_____

2.1 CALIDAD
Tabla 1 normatividad
15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

ACTA DE VERIFICACION SANITARIA

Acta de Verificación Sanitaria No. 23-PL-0101-01193-ON
NUMERO DE EXPEDIENTE: **08016**

ACTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

En **AGUASCALIENTES, AGS.** Siendo las **10:00** horas del día **09** del mes de **MARZO** de **2023**, en cumplimiento a la orden de verificación sanitaria número **23-PL-0101-01193-ON** de fecha **08** de **MARZO** de **2023**, emitida por el **DR. FAUSTINO PIÑON RAMOS**, Director de Regulación Sanitaria, el(los) Verificador(es) **PTVS JUAN JOSÉ ESTRADA IBARRA** adscrito(s) a la Dirección de Regulación Sanitaria, quien (es) se identifica(n) con credencial(es) número(s) **230101VS380G** con fotografía, vigente(s) al **31 DE DICIEMBRE DE 2023** expedida(s) el **03 DE ENERO DE 2023** por el **DR. DR. FAUSTINO PIÑON RAMOS**, en su carácter de **DIRECTOR DE REGULACIÓN SANITARIA,** que me (nos) acredita(n) como verificador(es) sanitario(s).

Con fundamento en los artículos 1, 4 párrafo cuarto, 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, articulo 1, 2 y 9 de la Constitución Política del Estado de Aguascalientes, articulo 396, 399, 400 y 401, 401 BIS, 401 BIS2 402, 403, 404 fracción VII, VIII, X, XI y XIII de la Ley General de Salud; artículos 4 fracción II inciso d, 11 fracciones IX, XI y XIV, y 15 fracción IV del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios; cláusulas primera, segunda anexo 1 que detalla los criterios de coadyuvancia y de Coordinación para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitario, que aplica en punto 3 y séptima del Acuerdo de Coordinación que para el Ejercicio de Facultades en materia de Control y Fomento Sanitario, que celebran la Secretaría de Salud, con la participación de la COFEPRIS y el Estado de Aguascalientes, publicado en el Diario Oficial de la Federación, el día 1° de junio del 2016, y en cumplimiento a lo señalado en la cláusula séptima de dicho Acuerdo, la información complementaria de los funcionarios autorizados para la delegación del ejercicio de las facultades, publicada en el Periódico Oficial del Estado en fechas 26 de diciembre de 2016; artículos 3, 4, 5 fracción I, 18 fracción VI de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Aguascalientes; artículo 1, 4 fracción II y III, 251, 252, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263 y 264 fracción VII, VIII, IX, X y XI de la Ley de Salud del Estado de Aguascalientes, artículo 1, 2, 3, 4, 5 fracción XIII, XIX, XX, XXI de la Ley del Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes, artículos 1, 2, 3° fracción II inciso f) fracción III punto 1, 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.5.1, 1.5.2 y 1.6, 22 fracción III y XIV y 73 fracciones I, II, VI, XII, XIV, XV, XVI, XVII y XIX, 74 punto 1, 1.1, 1.2,1.4, 1.5, 1.5.1, 1.5.2 y 1.6 del Reglamento Interior del Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes publicado en el Periódico Oficial del Estado de Aguascalientes en fecha 5 de junio de 2019, así como de conformidad a lo establecido en ACUERDO por el que se da a conocer el medio de difusión de la nueva metodología del semáforo por regiones para evaluar el riesgo epidemiológico que representa la enfermedad grave de atención prioritaria COVID-19, publicado en fecha 27 de julio de 2021 en el Diario Oficial de la Federación.

Constituido(s) en el establecimiento denominado **CARNIC. TOCIN. PROD. LACT. ABARROTES CARNES F. Y SALCHICH. LA VERONICA,** Con giro o actividades de **COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AL POR MENOR EN SUPERMERCADOS Y TIENDAS DE AUTOSERVICIO,** Con RFC **ROAJ600629RQ5**, ubicado en la calle **C.ALEGRIA**, número **211**, **EL ENCINO**, Demarcación Territorial o **AGUASCALIENTES, AGS** Código Postal **20240**, correo electrónico **luismromob@gmail.com** teléfono, **449 915 51 31**, circunstancias que constaté (amos) visualmente y solicitando expresamente la presencia del propietario, representante legal, responsable, encargado u ocupante que atiende la visita, a lo que me indica que es el/la **PROPIETARIO**. Atendiendo la visita con quien dijo llamarse **C. JESUS MANUEL ALBA ROMO**, y se identifica con **INE 0222004471606,** con domicilio en **C. NAVARRA NO. 106, FRACC. EL DORADO, AGUASCALIENTES, AGS.** Y manifiesta ser el/la **PROPIETARIO** del establecimiento, quien recibe original de la presente orden, con firma autógrafa en tinta azul, de la autoridad sanitaria que la emite, en términos del artículo 399 de La Ley General de Salud, se le exhorta para que corrobore que la(s) fotografía(s) que aparece(n) en dicha(s) credencial(es) concuerda(n) con los rasgos fisonómicos del(los) que actúa(n). Acto seguido se le hace saber el derecho que tiene para nombrar a dos testigos de asistencia, y en caso de no hacerlo, éstos serán designados por el(los) propio(s) verificador(es), quedando nombrados como testigos por parte del **C. JESUS MANUEL ALBA ROMO**, quienes deberán estar presentes durante el desarrollo de la visita, el **C. EULALIO MUÑOZ HERRERA** quien se identifica con **INE 0325044335639**, con domicilio en **C. NABORNA NO. 116, FRACC. PASEOS DE SAN ANTONIO, AGUASCALIENTES, AGS.** Y el/la **C. SANTIAGO ALONSO DE LA ROSA** quien se identifica con **INE 0325544622013,** con domicilio en **C. SANTO TOMAS DE AQUINO NO. 133, LOC. LOMAS DE NUEVA YORK, AGUASCALIENTES, AGUASCALIENTES, AGS.**

Santiago Alonso

Acta de Verificación Sanitaria No. 23-PL-0101-01193-ON
NUMERO DE EXPEDIENTE: **08016**

Acto seguido y habiéndose identificado plenamente los participantes en esta diligencia, en presencia de los testigos se le hace saber el objeto y alcance de la visita que se indica en la orden de verificación descrita anteriormente, y visto el contenido se procede a practicar la diligencia de verificación sanitaria en el establecimiento en los términos siguientes:

Objeto y alcance de la orden de verificación sanitaria (Transcribir)

OBJETO Y ALCANCE: ASESORIA DE INGENIERIA SANITARIA.

Instrucciones:

Se deberán anotar los valores dentro del cuadro en blanco que conforman la columna denominada "Valor", de acuerdo a la calificación que amerite cada inciso según corresponda.

CALIFICACIÓN:	(2) Cumple Totalmente	(1) Cumple Parcialmente	(0) No cumple	(---) No aplica

Cuenta con aviso de funcionamiento: Si (**X**) o No (**--**) de fecha 17 de enero de 2002
Se anexa copia del aviso de funcionamiento: Si (**--**) o No (**X**)
Con giro o actividades de: **COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AL POR MENOR EN SUPERMERCADOS Y TIENDAS DE AUTOSERVICIO.**
Nombre del propietario o representante legal: **JESUS MANUEL ALBA ROMO,** (PROPIETARIO) a decir del Aviso de Funcionamiento.
Domicilio para oír y recibir notificaciones: **C. Alegría no. 211, El Encino, Aguascalientes, Ags**

Días laborales: **L M M J V S y D** Horario de labores: de **08:00 a 16:00** horas Turnos: Uno
Número total de empleados: 8 Número total de empleados en área de producción: 8
Volumen de producción diaria en piezas, kilogramos, litros, etc. (especificar unidades) No definido

I. INSTALACIONES Y ÁREAS	Valor
1. Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.	2
2. De existir áreas de producción o elaboración, **estás** se encuentran separadas del área de expendio.	2
II. EQUIPO Y UTENSILIOS	
3. El equipo y utensilios en contacto con productos a granel son inocuos y resistentes a la corrosión y se encuentran limpios y desinfectados.	2
4. Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua.	2
III. SERVICIOS	
5. Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	2
6. El drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa.	2
7. Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de expendio y están provistos con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y cuentan con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios.	2
8. La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde se encuentran productos a granel, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	2

INSTITUTO DE SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES
DIRECCION DE REGULACION SANITARIA
DIRECCION DEL ÁREA DE REGULACION Y CONTROL SANITARIO

Acta de Verificación Sanitaria No. 23-PL-0101-01193-ON
NUMERO DE EXPEDIENTE: **08016**

IV. ALMACENAMIENTO	
9. Los productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación **Se observan cajas de huevo con producto a ras del piso.**	1
10. Los productos secos se encuentran almacenados en un lugar fresco y seco.	2
11. En caso de que se expendan otros productos no clasificados como alimentos o bebidas, se deben mantener en un área especifica, separada y delimitada de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos. ***R: Al momento de la visita no se observan este tipo de productos.***	--
12. Los productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas.	2
V. CONTROL DE OPERACIONES Y PRÁCTICAS DEL PERSONAL	
13. Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45°F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto.	2
14. Se evita la contaminación cruzada entre los productos que se expenden a granel. **Aparte de carne no se venden productos a granel.**	2
15. En los mostradores para exhibición y venta donde se utiliza hielo para conservar los productos, éstos cuentan con un sistema de drenaje para el agua de deshielo y los productos se mantienen a una temperatura no mayor a 7° C.	--
16. Las superficies de manipulación, corte y empaque se lavan y desinfectan por lo menos al inicio y al final de cada turno.	2
17. El personal que expende alimentos o bebidas sin envasar, evita el contacto directo con las manos al despachar productos a granel.	2
VI. ENVASES	
18. El envase primario es inocuo y se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.	2
19. Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados.	2
VII. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	
20. El agua que está en contacto con productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable. R: **Al momento de la visita se realiza monitoreo de cloro en estación de lavado de manos el cual arroja un resultado de *0.2 ppm de cloro residual.***	2
VIII. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	
21. El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados.	2
IX. CONTROL DE PLAGAS	
22. No hay evidencia de plagas o fauna nociva.	2
23. Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.). Se observa cebos en lugares estratégicos para roedores.	2
X. MANEJO DE RESIDUOS	
24. Los residuos (basura, desechos o desperdicios) son retirados por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa.	2
XI. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL	
25. El personal que maneja productos a granel no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con los productos y se encuentra aseado con ropa y calzado limpios e integros y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	2
26. El personal en contacto directo con productos a granel, se lava las manos cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente: a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. b) Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos.	2

COS-DESVS-P-01-M-01-AC-41. Acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Rev. octubre 2021/RCLL_CPC.2

Página 3 de 6

SANTIAGO ALCAZAR

INSTITUTO DE SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES
DIRECCION DE REGULACION SANITARIA
DIRECCION DEL ÁREA DE REGULACION Y CONTROL SANITARIO

Acta de Verificación Sanitaria No. 23-PL-0101-01193-ON
NUMERO DE EXPEDIENTE: **08016**

c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.	
XII. TRANSPORTE	
27. Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas y en su caso, en refrigeración o congelación.	2
XIII. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	
28. El área de expendio de productos que requieran refrigeración cuenta con letrero visible con la leyenda: "Conserve el producto en refrigeración".	2

OBSERVACIONES GENERALES

Por instrucciones de la Autoridad Sanitaria me presente en el establecimiento denominado **CARNIC. TOCIN. PROD. LACT. ABARROTES CARNES F, Y SALCHICH. LA VERONICA,** Con giro o actividades de **COMERCIO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AL POR MENOR EN SUPERMERCADOS Y TIENDAS DE AUTOSERVICIO,** Con RFC **ROAJ600629RQ5**, ubicado en la calle **C.ALEGRIA**, número **211**, **EL ENCINO**, Demarcación Territorial o **AGUASCALIENTES, AGS** para dar cumplimiento con el objeto y alcance de la orden de visita No. **23-PL-0101-01193-0N** entrevistándome con **JESUS MANUEL ALBA ROMO** quien manifiesta ser el/la **PROPIETARIO,** ante quien me identifique plenamente con carta credencial vigente con fotografía explicándole el motivo, objeto y alcance de la visita, y solicitando la presencia del propietario o representante legal, responsable, encargado u ocupante que atiende la visita, **ANTE LO CUAL MANIFIESTA QUE EL ES EL PROPIETARIO** Acepta la visita y me firma la orden de referencia dejándole copia de la misma con firma autógrafa de la autoridad que emite, una vez aceptada la visita le solicito señalar a dos personas que apoyen como testigos del desarrollo de la visita toda vez que es su derecho, quedando sus datos en la hoja uno de la presente acta, una vez descrito lo ya actuado procedemos solicitando documentos propios de la verificación tales como como:

Programa y/o Control de Fauna Nociva el cual: No presenta constancia de fumigación.

RECOLECCIÓN DE MUESTRAS Y/O MUESTREO DE PRODUCTOS PARA ANÁLISIS

Se toma muestra de producto. Si ( ) o No (X)

De conformidad con el artículo 401 Bis de la Ley General de Salud, la toma de muestra (s), podrá realizarse en cualquiera de las etapas del proceso, pero deberá tomarse del mismo lote, producción o recipiente, procediéndose a identificar las muestras en envases que pueden ser cerrados y sellados.

Se realiza el muestreo del (o los) producto(s) por triplicado. Si (--) o No (--)

I. Se deja una muestra en envase cerrado, sellado e identificado, en poder de la persona con quien se entiende la diligencia, para su análisis particular. Si (--) o No (--)

II. Se deja otra muestra en envase cerrado, sellado e identificado, en poder de la misma persona con quien se entiende la diligencia, pero a disposición de la autoridad sanitaria, misma que tendrá el carácter de muestra testigo*. Si (--) o No (--)

*En el caso, de que la toma de muestra se realice en un establecimiento en el cual no se fabrique el producto, el depositario de la muestra testigo (establecimiento visitado), es responsable solidario con el fabricante del producto. Dicha muestra testigo, puede quedársela el establecimiento visitado o mandarla al fabricante.

III. La última o tercera muestra, es decir la muestra oficial.

INSTITUTO DE SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES
DIRECCION DE REGULACION SANITARIA
DIRECCION DEL ÁREA DE REGULACION Y CONTROL SANITARIO

Acta de Verificación Sanitaria No. 23-PL-0101-01193-ON
NUMERO DE EXPEDIENTE: **08016**

a) Se envía y entrega por la Autoridad Sanitaria, al laboratorio autorizado y habilitado, por la Autoridad Sanitaria, para su análisis oficial. Si (--) o No (--)

Estos datos deberán estar justificados en el apartado de observaciones.

Medidas de Seguridad Sanitaria	**(Marque con una X en SI o NO)**	
1. Se aplica medida de seguridad sanitaria	SI( )	NO(X)
2. Aseguramiento de productos u objetos	SI( )	NO(X)
2.1 Número de folio de los sellos de aseguramiento utilizados:		
3. Suspensión de trabajos o servicios	SI( )	NO(X)
3.1 Número de folio de los sellos de suspensión utilizados:		
4. Reubicación de sellos de aseguramiento y/o suspensión	SI( )	NO(X)
4.1 Número de folio de sello(s) reubicado(s):		
5. Se retira y/o levanta la medida de seguridad sanitaria aplicada	S( )	NO(X)
5.1 Número de folio de los sellos de aseguramiento retirados.		
5.2 Precisar las acciones realizadas con los sellos de aseguramiento retirados.		
5.3 Número de folio de los sellos de suspensión retirados.		
5.4 Precisar las acciones realizadas con los sellos de suspensión retirados.		

Anexos	**(Marque con una X en SI o NO)**	
A. Se anexa documentación	SI( )	NO(X)
A.1 Número de anexos: 1		
A.2 Describir anexos: **2 TRASPASOS DE FREASA AL ESTABLECIMIENTO**		
B. Se toma muestra de producto para dictamen de etiqueta	SI( )	NO(X)
B.1 Número y/o cantidad de muestras anexadas para dictamen de etiqueta		

Leído lo anterior, se hace saber al interesado el derecho que tiene de manifestar lo que a sus intereses convenga con relación a los hechos contenidos en la presente acta de verificación sanitaria con fundamento en el artículo 401 fracción IV de la Ley General de Salud; o bien, por escrito hacer uso de tal derecho dentro del término de cinco días hábiles a partir del día siguiente de la presente diligencia, con fundamento en el artículo 68 de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo de aplicación supletoria. En uso de la palabra el/la **C JESUS MANUEL ALBA ROMO** hace constar que recibe original de la orden de verificación sanitaria, con firma autógrafa en tinta azul, de la autoridad sanitaria que la emite; objeto de la presente acta de verificación sanitaria y que identificó plenamente al(los) verificador(es) para tal efecto y con relación a los hechos que se asientan en la misma manifiesta lo siguiente:

COS-DESVS-P-01-M-01-AC-41. Acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Rev. octubre 2021/ROLL_CPC.2

Página 5 de 6

SANTIAGO AMFS.

INSTITUTO DE SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES
DIRECCION DE REGULACION SANITARIA
DIRECCION DEL ÁREA DE REGULACION Y CONTROL SANITARIO

Acta de Verificación Sanitaria No. 23-PL-0101-01193-ON
NUMERO DE EXPEDIENTE: **08016**

Previa lectura del acta de verificación ante todos los participantes, visto el contenido de la misma y sabedores de los delitos en que incurren los falsos declarantes ante la autoridad administrativa, la presente diligencia se cierra siendo las 12 horas con 00 minutos del día 09 mes marzo, de 2023, firmando los que en ella participan para todos los efectos legales a que haya lugar, dejándose una copia de todo lo actuado consistente en 6 hojas en poder del **C. JESUS MANUEL ALBA ROMO**

INTERESADO	TESTIGO	TESTIGO
JESUS MANUEL ALBA ROMO	EULALIO MUÑOZ HERRERA	SANTIAGO ALONSO DE LA ROSA
Nombre y firma	Nombre y firma	Nombre y firma

VERIFICADOR SANITARIO

JUAN JOSE ESTRADA IBARRA
Nombre y firma

COS-DESVS-P-01-M-01-AC-41. Acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene para expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Rev. octubre 2021/RCLL_CPC.2

Página 6 de 6

Aguascalientes Gente de trabajo y soluciones El gusto de Vivir

ISSEA Secretaría de Salud

INSTITUTO DE SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE AGUASCALENETES
DIRECCION DE REGULACION SANITARIA
DIRECCION DEL AREA DE REGULACION Y CONTROL SANITARIO

No. de Orden : 23-PL-0101-01193-ON

miércoles, 08 de marzo de 2023

Al Propietario, Responsable, Representante Legal, Encargado u Ocupante de:
CARNIC.TOCIN., PROD.LACT.ABARROTES CARNES F.Y SALCHICH.LA VERONICA*
Ubicado en: **ALEGRIA NO.211; EL ENCINO AGUASCALIENTES; AGUASCALIENTES; 20240;**
Entre las calles : 16 DE SEPTIEMBRE y JOSEFA ORTIZ DE DOMINGUEZ

Con fundamento en los artículos 1º, 4° párrafo cuarto, 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículos 1°, 3° frac. XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXVIII, 4° fracción III y IV. 12, 13 apartado B frac. I, VI y VII, 17 bis frac. I, IV, VI, VII, VIII, IX, XI, XII y XIII, 132, 134 fracción II y XIV, 139 fracción VII y VIII, 194, 220, 393, 395,396, 396 Bis, 397, 398, 399, 400, 401 frac. I, II, III y IV, 401 Bis, 401 Bis-1, 401 Bis-2, 402, 403, 404, 411, 412, 414, 414 bis, 415, 416, 417, 425, 426, 427, 431, 436 y 437 de la Ley General de Salud; artículos 1, 2, 3, 4, 5, 7, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259 y 260 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; artículos 1, 2, 3, 4, 7, 64, 66, 67 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios; artículos 1°, 3°, 5° Y 233 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Prestación de Servicios de Atención Médica; artículos 1°, 4°, 6° y 219 del Reglamento de Insumos para la Salud; artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6 fracción IV, 7, 8, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 36, 37, 38, 39, 40, 41 de la Ley General para el Control del Tabaco; 1, 2, 3, 4, 5, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78 y 79 del Reglamento de la Ley General para el Control del Tabaco; 1, 2, 3, 4, 106, 107, 108 bis, y el Decreto por el que se prohíbe la circulación y comercialización en el interior de la República cualquiera que sea su procedencia de los sistemas electrónicos de administración de nicotina, sistemas similares y nicotina, sistemas alternativos de consumo de nicotina, cigarrillos electrónicos y dispositivos vaporizadores de uso similares, así como las soluciones y mezclas utilizadas en dichos sistemas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 31 de Mayo de 2022. del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad; Acuerdo de Coordinación para el ejercicio de facultades en materia de control sanitario de productos del tabaco que celebran, por una parte, el Ejecutivo Federal a través de la Secretaría de Salud, con la participación de la Comisión Federal de la Protección Contra Riesgos Sanitarios y por otra parte el Gobierno del Estado Libre y Soberano de Aguascalientes, publicado en el Periódico Oficial del Estado el 30 de mayo del 2011 y publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 14 de julio de 2011; las clausulas primera, segunda (anexo 1, numeral 3.- Ejercicio en Concurrencia que detalla los criterios de coadyuancia y coordinación para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitario, clausula séptima del Acuerdo de Coordinación para el Ejercicio de Facultades en materia de Control y Fomento Sanitario, que celebran la Secretaría de Salud, con la participación de la COFEPRIS y el Estado de Aguascalientes, publicado en el Diario Oficial de la Federación, el día 1 de Junio del 2016; artículos 1º, 2º, de la Constitución Política del Estado de Aguascalientes; artículos 1, 3, 4, 6, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Aguascalientes; artículos 1, 2, 3, 4, 6, 8, 28 apartado B fracción III, VI inciso e), 162, 163, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264 fracciones VII, VIII, IX, X, XI, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, y demás relativos aplicables a la Ley de Salud del Estado de Aguascalientes; artículos 1, 2, 3, 4, 17, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77 y 78 de la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Aguascalientes; artículos 1, 2, 4, 5 fracción XIX, XX, y XXII, artículo 30 de la Ley del Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes; artículos 1ª, 3º fracción II, inciso f, 22 fracción IX, XIV, 73 fracciones I, II, III, VI, VII, IX, X, XII, XIII, XIV, XV, XVII, IXX, XXII, XXIII, 87 y 90 del Reglamento Interior del Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes publicado en el Periódico Oficial del Estado en fecha 5 de junio de 2019; de conformidad con lo establecido en el ACUERDO por el que se da a conocer el medio de difusión de los Lineamientos para la Continuidad Saludable de las Actividades Económicas ante COVID-19, publicado en el Diario Oficial de la Federación en fecha 07 de octubre de 2022. Se hace del conocimiento del propietario, encargado u ocupante del establecimiento que el (los) CC. Verificadores:

Se expide la presente ORDEN DE VISITA DE VERIFICACIÓN SANITARIA DE TIPO ORDINARIA para ser practicada en ese establecimiento por el(los) verificador(es):

T.V.S. JUAN JOSE ESTRADA IBARRA

T.V.S. YESSENIA DE LIRA REYES

La verificación física del (os) establecimiento, procesos, actividades, condiciones sanitarias de equipos, maquinarias utensilios e instrumentos; productos y servicios, así como el personal, transporte o unidades móviles para comprobar el cumplimiento de la Legislación Sanitaria.

OBJETO Y ALCANCE :
Objeto y Alcance: asesoria de Ingenieria Sanitaria.

Si en la Verificación que practique(n) advierte (n) violaciones a las disposiciones legales sanitarias y hubiera necesidad de proteger la Salud Pública, deberá(n) aplicar las medidas de seguridad sanitarias previstas en el Título XVIII de la Ley General de Salud, ya que son de inmediata ejecución.
El original de la presente orden de visita o la copia con firma autógrafa, en su caso, quedará en poder de la persona con quién se entiende la diligencia, en caso a negarse a recibirla, el verificador sanitario hará constar tal negativa en el acta, lo que no afectará su validez.

NOTA: Para cualquier aclaración favor de comunicarse a los teléfonos 449-3924441 y 449-6884162

ATENTAMENTE

DIRECTOR DE REGULACION SANITARIA

DR. FAUSTINO PIÑON RAMOS

08016
DLM/DDE

"AYUDANOS A MEJORAR, TU OPINION ES IMPORTANTE"

2.1 CALIDAD

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

RECONOCIMIENTO DE ESTABLECIMIENTO TIF DE MI PROVEEDOR

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

SENASICA

Aviso de Movilización de Procedencia TIF

Información de la Movilización

No. de Solicitud: 3448-0015-4321

Fecha y hora de expedición: 12/03/2017 10:29AM

Responsable de la Validación: CFQ-214-001-F64

Origen de la Mercancía:

Estado: Torreon, Coahuila.

Municipio: Gómez Palacio.

Destino de la Mercancía:

Estado: Aguascalientes.

Municipio: Aguascalientes.

Folio: 2167-1345-238784

Número establecimiento TIF origen: 024

Especie(s) que moviliza: Aves domesticas. Bovino. Porcino

Proceso: COCIDO

Cantidad total que moviliza: 25300 Kg

Empresa comercial Responsable: JIMPRO S.A. DE C.V.

Comentarios y Observaciones.

2.1 CALIDAD

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

CARTA PROVEEDOR DE ORIGEN

PRODUCTOS EMBUTIDOS.

Aguascalientes Ags., 15 de diciembre de 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

Juan Carlos Jiménez Rodríguez en mi carácter de Gerente general de piso de la empresa JIMPRO, hago constar el origen de los productos embutidos tales como jamón, salchicha, mortadela que surto a JESUS MANUEL ROMO ALBA son de la marca San Jacinto y que el abasto se garantiza para la LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA No. LA-050GYR032-N-149-2023 PARA LA ADQUISICION DE VIVERES 2024 y que a continuación se menciona el control de calidad:

- CHEQUEO DE ENGOMADO DE GARANTIA.
- CHEQUEO DE FECHAS DE CADUCIDAD.
- ESTIBA Y ALMACENADO EN REFRIGERACION A 2 GRADOS CENTIGRADOS.
- SEPARACION DE PRODUCTO EN MAL ESTADO.
- TRANSPORTACION ADECUADA EN CAJA DE PLASTICO Y CAJA DE REFRIGERACION.

A T E N T A M E N T E

Juan Carlos Jiménez Rodríguez.
GERENTE DE PISO JIMPRO

2.1 CALIDAD
15 de diciembre del 2023.

CARTA PROVEEDOR DE ORIGEN

HUEVO DE GALLINA.

Huevo fresco
Todos los días

ALIMENTOS BALANCEADOS PARA ANIMALES

Pollo fresco
Todos los días

Aguascalientes, Ags., 15 de diciembre 2023

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS.

"SABRO HUEVO" como productor y distribuidor primario con producto de garantía TIF y siempre fresco, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que respaldo la propuesta del distribuidor **Jesús Manuel Romo Alba**, a quien garantizo el abasto suficiente para que a su vez pueda cumplir con las adjudicaciones que deriven de la licitación pública Nacional Electrónica No. LA-050GYR032-N-149-2023 ADQUISICION DE VIVERES 2024.
Sin más por el momento, quedo a su entera disposición.

Atentamente

Moises De Lira Mendoza
Coordinador de Ventas, Huevo Comercial.
Tel. (449) 914 19 50 y 914 77 83.

INTERPEC SAN MARCOS S.A. DE C.V.
JULIO DIAZ TORRE No. 104-A
CD. INDUSTRIAL C.P. 20290
AGUASCALIENTES, AGS.
R.F.C. ISM901130LRA

15 de diciembre del 2023.
6.2 PROPOSICION TECNICA (E)

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

Bajo protesta de decir verdad, que mi representada se obliga en caso de resultar adjudicado, a liberar al Instituto de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional, además de no encontrarme en ninguno de los supuestos de infracción a la ley federal de derechos de autor, ni a la Ley de la propiedad industrial.

En caso de que sobreviniera alguna reclamación en contra del Instituto Mexicano del Seguro Social, por cualquiera de las causas antes mencionadas, me comprometo a llevar a cabo las acciones necesarias para garantizar la liberación del instituto de cualquier controversia o responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione.

A T E N T A M E N T E

_____

Jesús Manuel Romo Alba

Representante Legal

15 de diciembre del 2023.

ANEXO 10

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

JESUS MANUEL ROMO ALBA EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA JESUS MANUEL ROMO ALBA, Y EN TÉRMINOS DEL NUMERAL 6.2, INCISO F REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS LICITANTES, INCISO B) DE LAS BASES DE LA CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. LA-050GYR032-N-149-2023, MANIFIESTO LO SIGUIENTE:

MANIFIESTO NO ENCONTRARME SANCIONADO COMO EMPRESA O PRODUCTO, POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

AGUASCALIENTES, AGS; 15 DICIEMBRE DEL 2023.

A T E N T A M E N T E

_____

Jesús Manuel Romo Alba

Representante Legal

15 de diciembre del 2023.
6.2 PROPOSICION (G)

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

CARTA COMPROMISO

Por medio de la presente carta compromiso yo JESUS MANUEL ROMO ALBA me obligo a entregar los bienes dando cumplimiento a los lineamientos del apartado Condiciones de entrega de la presente licitación No LA-050GYR032-N-149-2023, además a otorgar un periodo de caducidad no menor a 12 (doce) meses, a partir de la entrega de los bienes y en la que me comprometo a canjear sin costo alguno, aquellos bienes que no sean consumidos por el instituto dentro del periodo de caducidad.

_____

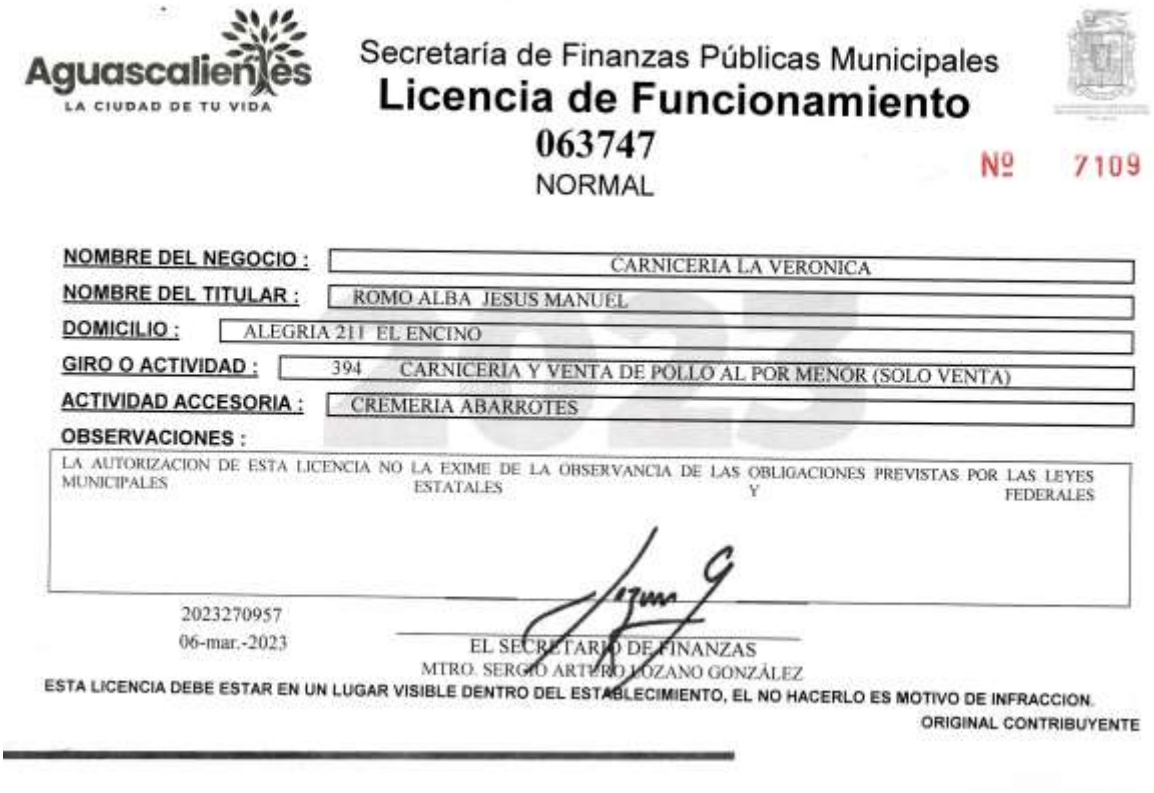
Jesús Manuel Romo Alba

Representante Legal

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

2.2 LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS
AVISO DE FUNCIONAMIENTO Y/O LICENCIA COMERCIAL



Aguascalientes
LA CIUDAD DE TU VIDA

Secretaría de Finanzas Públicas Municipales
Licencia de Funcionamiento
063747
NORMAL
Nº 7109

NOMBRE DEL NEGOCIO : CARNICERIA LA VERONICA
NOMBRE DEL TITULAR : ROMO ALBA JESUS MANUEL
DOMICILIO : ALEGRIA 211 EL ENCINO
GIRO O ACTIVIDAD : 394 CARNICERIA Y VENTA DE POLLO AL POR MENOR (SOLO VENTA)
ACTIVIDAD ACCESORIA : CREMERIA ABARROTES
OBSERVACIONES :
LA AUTORIZACION DE ESTA LICENCIA NO LA EXIME DE LA OBSERVANCIA DE LAS OBLIGACIONES PREVISTAS POR LAS LEYES MUNICIPALES ESTATALES Y FEDERALES

2023270957
06-mar.-2023

EL SECRETARIO DE FINANZAS
MTRO. SERGIO ARTURO LOZANO GONZÁLEZ

ESTA LICENCIA DEBE ESTAR EN UN LUGAR VISIBLE DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO, EL NO HACERLO ES MOTIVO DE INFRACCION.
ORIGINAL CONTRIBUYENTE

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

MANIFIESTO CONJUNTO ENTRE EL LICITANTE PARTICIPANTE Y DISTRIBUIDOR PRIMARIO.

Jesús Manuel Romo Alba de la empresa licitante y Rodrigo Jiménez Loza representante legal de la Empresa Jimpro, la cual es proveedor de la empresa Jesús Manuel Romo Alba, para las partidas dos y nueve (CARNES EN GENERAL) y cuatro y once (DERIVADOS LACTEOS), de las bases de la licitación pública Nacional No. **LA-050GYR032-N-149-2023** PARA LA ADQUISICION DE VIVERES 2024**,** protestan de decir verdad que cumplirán con la normatividad aplicable para cada grupo de alimento, señalado en la tabla 1 de las presentes bases.

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

REPRESENTANTE LEGAL

A T E N T A M E N T E

Rodrigo Jiménez Loza

REPRESENTANTE LEGAL

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

MANIFIESTO CONJUNTO ENTRE EL LICITANTE PARTICIPANTE Y DISTRIBUIDOR PRIMARIO.

Jesús Manuel Romo Alba de la empresa licitante y Rubén López Figueroa representante legal de la Empresa ORGANIZACIÓN SAHUAYO S.A. DE C.V., la cual es proveedor de la empresa Jesús Manuel Romo Alba para la partida UNO Y OCHO (ABARROTES), de las bases de la licitación pública Nacional No **LA-050GYR032-N-149-2023** PARA LA ADQUISICION DE VIVERES 2024, protestan de decir verdad que cumplirán con la normatividad aplicable para cada grupo de alimento, señalado en la tabla 1 de las presentes bases.

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

REPRESENTANTE LEGAL

A T E N T A M E N T E

Rubén López Figueroa

REPRESENTANTE LEGAL

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

MANIFIESTO CONJUNTO ENTRE EL LICITANTE PARTICIPANTE Y DISTRIBUIDOR PRIMARIO.

Jesús Manuel Romo Alba de la empresa licitante y María Gabriela Herrera Soltero representante legal de la Empresa EL PAN REAL, la cual es proveedor de la empresa Jesús Manuel Romo Alba para la partida seis y trece (VARIOS), de las bases de la licitación pública Nacional No **LA-050GYR032-E183-N-149-2023** PARA LA ADQUISICION DE VIVERES PARA EL EJERCICIO 2024, protestan de decir verdad que cumplirán con la normatividad aplicable para cada grupo de alimento, señalado en la tabla 1 de las presentes bases.

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

REPRESENTANTE LEGAL

A T E N T A M E N T E

María Gabriela Herrera Soltero

REPRESENTANTE LEGAL

6.2 PROPOSICION TECNICA (TABLA 2)
15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS
PRODUCTOS Y MARCAS DE MI OFERTA DEL:

GRUPO 4 Y 11 **DERIVADOS LACTEOS.**

NOMBRE	MARCA	PRESENTACION
CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA	LUCY	PZA .900ML
QUESO AMERICANO	LE CASTELL	PQ .180 GM
QUESO AÑEJO	LUCY	PQ 500GM
QUESO CHIHUAHUA	LUCY	PQ 500GM
QUESO COTTAGE	LALA	PQ 300GM
QUESO FRESCO	LUCY	PQ 450GM
QUESO MANCHEGO	LUCY	PQ 500GM
QUESO OAXACA	LUCY	PQ 500 GM
QUESO PANELA	LUCY	PQ 1KG
REQUESÓN SIN SAL	LUCY	PQ 500 GM
YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA	LALA	PZA 900ML

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

_____

6.2 PROPOSICION TECNICA (TABLA 2) estudios microbiológicos
15 de diciembre del 2023.

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
HMX-EC-17025-IMNC-2018 | ISO/IEC 17025:2017;
NO. AO-167-154/19 | NO. A-0824-858/20 | NO. SA-024-001/20 | NO. FI-0891-44/21 | NO. Q-1185-181/20
APROBACION CONAGUA NO. CNA-GDA-2022
APROBACION SENASICA NO. CONST-025
AUTORIZACION COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213300703X0051
APROBACION PFPA-APR-LP-RS-22-MR/2019

MICROLAB INDUSTRIAL

http://qr.ibo.mx/FFB61M

INFORME DE ENSAYOS

NUMERO DE INFORME: 397964/2023
FECHA DE IMPRESION: LUNES 11 DE SEPTIEMBRE DE 2023
FECHA DE REIMPRESION:
LEA EL CÓDIGO BIDIMENSIONAL O INGRESE A LA URL DESDE SU NAVEGADOR PARA VALIDAR EL INFORME

DATOS DEL CLIENTE

COMPAÑIA:	GERARDO CAMPOS LOPEZ
RFC:	N.E.
DIRECCION:	REPUBLICA DE GUATEMALA 109 col. LAS AMERICAS Aguascalientes AGUASCALIENTES cp 20230 MÉXICO
ATENCION A:	GERARDO CAMPOS LOPEZ

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

LUGAR DE MUESTREO:	PLANTA		
DESCRIPCION DE LA MUESTRA:	QUESO MANCHEGO		
METODO DE MUESTREO:	—		
PLAN DE MUESTREO:	—		
PERIODO DE ENSAYOS:	DEL MIÉRCOLES 30 DE AGOSTO DE 2023 AL LUNES 11 DE SEPTIEMBRE DE 2023		
NATURALEZA:	ALIMENTO	TIPO DE MUESTRA:	PUNTUAL
TEMP. DE MUESTRA EN RECEPCION:	11 °C	MUESTREADA POR:	CLIENTE

DATOS DE MUESTREO

FOLIO DE LA MUESTRA:	397964/2023	MUESTREADOR:	CLIENTE
APARIENCIA DE LA MUESTRA:	—	OLOR DE LA MUESTRA:	—
FECHA DE MUESTREO:	Martes 29 de Agosto de 2023	HORA DE MUESTREO:	—
FECHA RECEPCION:	Miércoles 30 de Agosto de 2023	HORA DE RECEPCION:	10:47 h

CONDICIONES AMBIENTALES AL MOMENTO DE MUESTREO

TEMPERATURA DE BULBO SECO:	—	HUMEDAD RELATIVA:	—
PRESION BAROMETRICA:	—	CONDICION DEL CIELO:	—

EQUIPO UTILIZADO EN LOS ANALISIS

MUESTREO	Medidor Multiparámetro para medir Temperatura, pH, Conductividad Electrica y Oxigeno Disuelto clave: MLI-1243, MLI-1247, MLI-1250, MLI-1253, MLI-1256, MLI-1259, MLI-1277, MLI-1281, MLI-1279, MLI-1609. Terrómetros: TD-50-150-06, TD-50-150/12, TD-50-150/13, TD-50-150/16, TD-50-150/17, TD-50-150/18, TD-10-200/24, TD-10-200/24, TI-30-400/01, TI-55-250/01. Medidores de Flujo clave: MLI-564, MLI-565, MLI-566, MLI-820, MLI-954, MLI-983, MLI-1348, MLI-1349
METALES	Espectrofotómetro clave: MLI-741, MLI-1128, MLI-1528, Generador de Hidruros clave: MLI-1246, MLI-1353. Horno de grafito clave: MLI-1129. Espectrofotómetro simultaneo de plasma y emisión atómica ICP-OES clave MLI-667, MLI-1445.
COLORIMETRÍA	Espectrofotómetros de UV-vis clave: MLI-651, MLI-869, MLI-1361, MLI-1471 y MLI-1601. Espectrofotómetro de Infrarrojo: MLI-1472.
GRAVIMETRIAS	Balanzas Analíticas clave: MLI-527, MLI-568, MLI-569, MLI-711, MLI-712, MLI-796, MLI-795, MLI-696, MLI-1373, MLI-1448. Balanzas granatarias clave: MLI-217, MLI-763, MLI-765, MLI-1269, MLI-1342, MLI-1449, MLI-1595, MLI-1599.
POTENCIOMETRÍAS	Medidores de ion selectivo clave: 1201, 1290, 1292, 1462, 1465, 1470. Medidores de oxigeno clave: MLI-1071, MLI-1278, MLI-1327, MLI-1374, MLI-1376. Medidores de pH clave: MLI-713, MLI-730, MLI-737, MLI-867, MLI-1041, MLI-1303, MLI-1307, MLI-1309, MLI-1311, MLI-1324. Medidor de conductividad clave: MLI-1245, MLI-1249, MLI-1252, MLI-1255, MLI-1258, MLI-1261, MLI-1280, MLI-1282, MLI-1302, MLI-1329
MICROBIOLOGÍA	Incubadoras clave: MLI-008, MLI-012, MLI-555, MLI-556, MLI-787, MLI-825, MLI-1328, MLI-1331, MLI-1555, MLI-1556, MLI-1557, MLI-1558; Baño María clave: MLI-027, MLI-300, MLI-328, MLI-675, MLI-899, MLI-1231, MLI-1332; Gabinete de Seguridad Biológica clave: MLI-483, 1476, 1477; GDS ASSURANCE clave: MLI-870; Sistema de Detección Molecular: MLI-1498; Lector Elisa clave MLI-502.
FISICOQUÍMICOS	Incubadoras DBO clave: MLI-1092, MLI-1315; Horno clave: MLI-003, MLI-034, MLI-035, MLI-332, MLI-594, MLI-766; Mufla clave: MLI-989, MLI-293, MLI-501, MLI-859, MLI-1061, MLI-1225.
DEGRADABILIDAD	Espectrofotómetro FTIR: MLI-1472; Cámara de irradiación: MLI-1517, Horno de convección mecánica: MLI-1518

ENVASE, VOLUMEN Y PRESERVACION DE LA MUESTRA

NO. REC.	GRUPO DE ANALISIS	IDENTIFICACIÓN DEL ENVASE	CANTIDAD	PRESERVACIÓN
1	VARIOS	EMPAQUE COMERCIAL	1.07 kg	Hielo

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LAS MUESTRAS SOMETIDAS. EL ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO FIRMAS DIGITALES

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
NMX-EC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AS-127-054/10 | NO. A-062-002/09 | NO. SA-024-001/99 | NO. R-0991-048/18 | NO. G-1106-181/20
APROBACION CONAGUA NO. CNA-GCA-0002
APROBACION SENASICA NO. CONST-025
AUTORIZACION COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213300705R0021
APROBACION PFPA-APR-LP-PS-23-MR/2018

MICROLAB INDUSTRIAL

RESULTADOS DE LA MUESTRA

PARAMETROS QUE APLICAN DE ACUERDO A:
NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-243-SSA1-2010, PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA EL LABORATORIO SE EXIME DE LA RESPONSABILIDAD DE LA INFORMACION Y LAS CONDICIONES DE LAS MUESTRAS PROPORCIONADAS POR EL CLIENTE.

FOLIO DE LA MUESTRA: 397864/2023

PARAMETRO	RESULTADO	INCERT.	UNIDADES	MÉTODO	INICIO	ANALISTA	ACREDITACIONES/APROBACIONES
Escherichia coli	< 3.0	—	NMP / g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H	30-08-2023 11:30 h	C.C.L.M	-
MOHOS	< 10	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994	30-08-2023 13:50 h	C.C.L.M	-
LEVADURAS	30 V.E.	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994	30-08-2023 13:50 h	C.C.L.M	-
Salmonella spp.	Ausencia	—	/25 g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A	31-08-2023 08:57 h	K.A.N.D	-
S. aureus	< 10	—	UFC / g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice B	30-08-2023 10:55 h	C.C.L.M	-

UFC/g de MOHOS Y LEVADURAS en placa de agar papa dextrosa acidificado, incubadas 5 días a 25±1°C. UFC/g de COLIFORMES TOTALES en placa de agar rojo violeta bilis, incubadas 24±2h a 35°C.
Observaciones: V.E. = Valor Estimado
EMA: Entidad Mexicana de Acreditación, CNA: Comisión Nacional del Agua (Aprobación), SSA: COFEPRIS (Autorización), SAG: SAGARPA (Aprobación), CON: Parámetro contratado fuera del alcance de acreditación de Microlab Industrial, SUB: Parámetro subcontratado dentro del alcance de acreditación de Microlab Industrial, N.E. No especificado, N.A. No Aplica. Los valores reportados como "<" "menor a " son menores al Límite Práctico de Cuantificación del Método.
Para muestras entregadas por el cliente, MICROLAB INDUSTRIAL no es responsable de validar el proceso de muestreo, las condiciones de transporte ni de comprobar la veracidad de la información proporcionada de las mismas.

PERSONAL RESPONSABLE QUE REALIZÓ ENSAYOS Y/O MUESTREO

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
CYNTHIA CAROLINA DE LUNA MEDINA	C.C.L.M	ANALISTA	Cynthia Carolina De Luna Medina
KAREN AYLIN NIETO DIEGUEZ	K.A.N.D	SIGNATARIO	Karen Aylin Nieto D.

AUTORIZO RESULTADOS

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
GLORIA ZERMEÑO GARCÍA	G.Z.G.	SIGNATARIO	Gloria Zermeño García

ATENTAMENTE

ING. MIGUEL ANGEL GÓNGORA CORTÉS
DIRECTOR GENERAL
CED. PROF. 351142

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LA(S) MUESTRA(S) SOMETIDA(S). A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO FIRMAS DIGITALES

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
NMX-EC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AG-167-054/10 | NO. A-002-002/09 | NO. SA-024-001/09 | NO. R-0991-040/18 | NO. Q-1195-191/20
APROBACION CONAGUA NO. CNA-GICA-2002
APROBACION SENASICA NO. CONST-025
AUTORIZACION COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213300705X0051
APROBACION PFPA-APR-LP-RS-23-MR/2018

MICROLAB INDUSTRIAL

http://mlab.im/ieW5Q8x

INFORME DE ENSAYOS

NUMERO DE INFORME: 397963/2023
FECHA DE IMPRESION: LUNES 11 DE SEPTIEMBRE DE 2023
FECHA DE REIMPRESION:
LEA EL CÓDIGO BIDIMENSIONAL O INGRESE A LA URL DESDE SU NAVEGADOR PARA VALIDAR EL INFORME

DATOS DEL CLIENTE

COMPAÑIA:	GERARDO CAMPOS LOPEZ
RFC:	N.E.
DIRECCION:	REPUBLICA DE GUATEMALA 109 col. LAS AMERICAS Aguascalientes AGUASCALIENTES cp 20230 MÉXICO
ATENCION A:	GERARDO CAMPOS LOPEZ

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

LUGAR DE MUESTREO:	PLANTA		
DESCRIPCION DE LA MUESTRA:	CREMA LOTE: 240 CAD: 18-09-23		
METODO DE MUESTREO:	—		
PLAN DE MUESTREO:	—		
PERIODO DE ENSAYOS:	DEL MIÉRCOLES 30 DE AGOSTO DE 2023 AL LUNES 11 DE SEPTIEMBRE DE 2023		
NATURALEZA:	ALIMENTO	TIPO DE MUESTRA:	PUNTUAL
TEMP. DE MUESTRA EN RECEPCION:	11 °C	MUESTREADA POR:	CLIENTE

DATOS DE MUESTREO

FOLIO DE LA MUESTRA:	397963/2023	MUESTREADOR:	CLIENTE
APARIENCIA DE LA MUESTRA:	—	OLOR DE LA MUESTRA:	—
FECHA DE MUESTREO:	Martes 29 de Agosto de 2023	HORA DE MUESTREO:	—
FECHA RECEPCION:	Miércoles 30 de Agosto de 2023	HORA DE RECEPCION:	10:47 h
CONDICIONES AMBIENTALES AL MOMENTO DE MUESTREO			
TEMPERATURA DE BULBO SECO:	—	HUMEDAD RELATIVA:	—
PRESION BAROMETRICA:	—	CONDICION DEL CIELO:	—

EQUIPO UTILIZADO EN LOS ANALISIS

MUESTREO	Medidor Multiparámetro para medir Temperatura, pH, Conductividad Eléctrica y Oxígeno Disuelto clave: MLI-1243, MLI-1247, MLI-1250, MLI-1253, MLI-1256, MLI-1259, MLI-1277, MLI-1281, MLI-1279, MLI-1609. Termómetros: TD-50-150-06, TD-50-150/12, TD-50-150/13, TD-50-150/16, TD-50-150/17, TD-50-150/19, TD-10-200/24, TD-10-200/24, TI-30-400/01, TI-55-250/01. Medidores de Flujo clave: MLI-564, MLI-565, MLI-566, MLI-820, MLI-954, MLI-983, MLI-1348, MLI-1349
METALES	Espectrofotómetro clave: MLI-741, MLI-1128, MLI-1528. Generador de Hidruros clave: MLI-1246, MLI-1353. Horno de grafito clave: MLI-1129. Espectrofotómetro simultaneo de plasma y emisión atómica ICP-OES clave MLI-667, MLI-1445.
COLORIMETRÍA	Espectrofotómetros de UV-vis clave: MLI-651, MLI-869, MLI-1361, MLI-1471 y MLI-1601. Espectrofotómetro de Infrarrojo: MLI-1472.
GRAVIMETRÍAS	Balanzas Analíticas clave: MLI-527, MLI-568, MLI-569, MLI-711, MLI-712, MLI-736, MLI-795, MLI-896, MLI-1373, MLI-1448. Balanzas granatarias clave: MLI-217, MLI-763, MLI-765, MLI-1269, MLI-1342, MLI-1449, MLI-1595, MLI-1599.
POTENCIOMETRÍAS	Medidores de ion selectivo clave: 1201, 1280, 1292, 1462, 1465, 1470. Medidores de oxigeno clave: MLI-1071, MLI-1279, MLI-1327, MLI-1374, MLI-1376. Medidores de pH clave: MLI-713, MLI-730, MLI-737, MLI-867, MLI-1041, MLI-1303, MLI-1307, MLI-1309, MLI-1311, MLI-1324; Medidor de conductividad clave: MLI-1245, MLI-1249, MLI-1252, MLI-1255, MLI-1258, MLI-1261, MLI-1280, MLI-1282, MLI-1302, MLI-1326
MICROBIOLOGÍA	Incubadoras clave: MLI-008, MLI-012, MLI-555, MLI-556, MLI-787, MLI-835, MLI-1328, MLI-1331, MLI-1553, MLI-1556, MLI-1557, MLI-1558; Baño María clave: MLI-027, MLI-300, MLI-328, MLI-675, MLI-899, MLI-1231, MLI-1332; Gabinete de Seguridad Biológica clave: MLI-483, 1476, 1477; GDS ASSURANCE clave: MLI-870; Sistema de Detección Molecular: MLI-1498; Lector Elisa clave MLI-502.
FISICOQUÍMICOS	Incubadoras DBO clave: MLI-1092, MLI-1315; Horno clave: MLI-003, MLI-004, MLI-005, MLI-332, MLI-554, MLI-766; Mufla clave: MLI-009, MLI-293, MLI-501, MLI-859, MLI- 1061, MLI-1225.
DEGRADABILIDAD	Espectrofotómetro FTIR: MLI-1472; Cámara de irradiación: MLI-1517, Horno de convección mecánica: MLI-1518

ENVASE, VOLUMEN Y PRESERVACION DE LA MUESTRA

NO. REC.	GRUPO DE ANÁLISIS	IDENTIFICACIÓN DEL ENVASE	CANTIDAD	PRESERVACIÓN
1	MICROBIOLÓGICOS	EMPAQUE COMERCIAL	0.50 kg	Hielo

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LA(S) MUESTRA(S) SOMETIDA(S) A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO EMA

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR IMA, A.C.
NMX-EC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AS-157-054/18 | NO. A-002-002/08 | NO. GA-024-001/08 | NO. PI-0681-849/18 | NO. O-1195-191/23
APROBACIÓN CONAGUA NO. CNA-GCA-0002
APROBACIÓN SENASICA NO. CONST-025
AUTORIZACIÓN COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213000705X0051
APROBACIÓN PFPA-APR-LP-RS-23-MR/2018

MICROLAB INDUSTRIAL

RESULTADOS DE LA MUESTRA

PARAMETROS QUE APLICAN DE ACUERDO A:
NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-243-SSA1-2010, PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA. LÍMITES MÁXIMOS PARA CREMA. EL LABORATORIO SE EXIME DE LA RESPONSABILIDAD DE LA INFORMACIÓN Y LAS CONDICIONES DE LAS MUESTRAS PROPORCIONADAS POR EL CLIENTE.

FOLIO DE LA MUESTRA: 397963/2023

PARAMETRO	RESULTADO	INCERT.	UNIDADES	MÉTODO	INICIO	ANALISTA	ACREDITACIONES/APROBACIONES
COLIFORMES TOTALES	< 10	—	UFC / g	NOM-113-SSA1-1994	08-09-2023 12:50 h	C.C.L.M	*
Salmonella spp.	ausencia	—	/25 g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A	07-09-2023 08:57 h	K.A.N.D	*
S. aureus	< 10	—	UFC / g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice B	08-09-2023 10:55 h	C.C.L.M	*

UFC/g de BACTERIAS AEROBIAS en placa en agar cuenta estándar, incubadas 48h a 35±2°C. UFC/g de COLIFORMES TOTALES en placa de agar rojo violeta bilis, incubadas 24±2h a 35°C. UFC/g de MOHOS Y LEVADURAS en placa de agar papa dextrosa acidificado, incubadas 5 días a 25±1°C.
EMA: Entidad Mexicana de Acreditación, CNA: Comisión Nacional del Agua (Aprobación), SSA: COFEPRIS (Autorización), SAG: SAGARPA (Aprobación), CON: Parámetro contratado fuera del alcance de acreditación de Microlab Industrial, SUB: Parámetro subcontratado dentro del alcance de acreditación de Microlab Industrial, N.E. No especificado, N.A. No Aplica. Los valores reportados como "< "" menor a " son menores al Límite Práctico de Cuantificación del Método.
Para muestras entregadas por el cliente, MICROLAB INDUSTRIAL no es responsable de validar el proceso de muestreo, las condiciones de transporte ni de comprobar la veracidad de la información proporcionada de las mismas.

PERSONAL RESPONSABLE QUE REALIZÓ ENSAYOS Y/O MUESTREO

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
CYNTHIA CAROLINA DE LUNA MEDINA	C.C.L.M	ANALISTA	Cynthia Carolina De Luna Medina
KAREN AYLIN NIETO DIEGUEZ	K.A.N.D	SIGNATARIO	Karen Aylin Nieto D

AUTORIZO RESULTADOS

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
GLORIA ZERMEÑO GARCÍA	G.Z.G.	SIGNATARIO	Gloria Zermeño García

ATENTAMENTE

ING. MIGUEL ANGEL GÓNGORA CORTÉS
DIRECTOR GENERAL
CED. PROF. 351142

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LA(S) MUESTRA(S) SOMETIDA(S) A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO FIRMAS DIGITALES

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
MMX-EC-17025-IMNC-2019 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AS-167-05470 | NO. A-052-00209 | NO. SA-024-90199 | NO. R-0991-643/18 | NO. O-1186-19120
APROBACION CONAGUA NO. CNA-GCA-2682
APROBACION SENASICA NO. CONST-025
AUTORIZACION COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213285705X0651
APROBACION PFPA-APN-LP-RC-23-MRI2019

MICROLAB INDUSTRIAL

INFORME DE ENSAYOS

NUMERO DE INFORME: 397961/2023
FECHA DE IMPRESION: LUNES 11 DE SEPTIEMBRE DE 2023
FECHA DE REIMPRESION: —

http://mlab.im/fQ1bbO9

LEA EL CÓDIGO BIDIMENSIONAL O INGRESE A LA URL DESDE SU NAVEGADOR PARA VALIDAR EL INFORME

DATOS DEL CLIENTE

COMPAÑIA:	GERARDO CAMPOS LOPEZ
RFC:	N.E.
DIRECCION:	REPUBLICA DE GUATEMALA 109 col. LAS AMERICAS Aguascalientes AGUASCALIENTES cp 20230 MÉXICO
ATENCION A:	GERARDO CAMPOS LOPEZ

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

LUGAR DE MUESTREO:	PLANTA		
DESCRIPCION DE LA MUESTRA:	QUESO PANELA LOTE: 241 CAD: 19-09-23		
METODO DE MUESTREO:	—		
PLAN DE MUESTREO:	—		
PERIODO DE ENSAYOS:	DEL MIÉRCOLES 30 DE AGOSTO DE 2023 AL LUNES 11 DE SEPTIEMBRE DE 2023		
NATURALEZA:	ALIMENTO	TIPO DE MUESTRA:	PUNTUAL
TEMP. DE MUESTRA EN RECEPCION:	11 °C	MUESTREADA POR:	CLIENTE

DATOS DE MUESTREO

FOLIO DE LA MUESTRA:	397961/2023	MUESTREADOR:	CLIENTE
APARIENCIA DE LA MUESTRA:	—	OLOR DE LA MUESTRA:	—
FECHA DE MUESTREO:	Martes 29 de Agosto de 2023	HORA DE MUESTREO:	—
FECHA RECEPCION:	Miércoles 30 de Agosto de 2023	HORA DE RECEPCION:	10:47 h

CONDICIONES AMBIENTALES AL MOMENTO DE MUESTREO

TEMPERATURA DE BULBO SECO:	—	HUMEDAD RELATIVA:	—
PRESION BAROMETRICA:	—	CONDICION DEL CIELO:	—

EQUIPO UTILIZADO EN LOS ANALISIS

MUESTREO	Medidor Multiparámetro para medir Temperatura, pH, Conductividad Eléctrica y Oxígeno Disuelto clave: MLI-1243, MLI-1247, MLI-1250, MLI-1253, MLI-1256, MLI-1259, MLI-1277, MLI-1281, MLI-1279, MLI-1609. Termómetros: TD-50-150-06, TD-50-150/12, TD-50-150/13, TD-50-150/16, TD-50-150/17, TD-50-150/19, TD-10-200/24, TD-60-200/24, TI-30-400/01, TI-55-250/01. Medidores de Flujo clave: MLI-564, MLI-565, MLI-566, MLI-820, MLI-954, MLI-983, MLI-1348, MLI-1349
METALES	Espectrofotómetro clave: MLI-741, MLI-1128, MLI-1528. Generador de Hidruros clave: MLI-1246, MLI-1353. Horno de grafito clave: MLI-1129. Espectrofotómetro simultáneo de plasma y emisión atómica ICP-OES clave MLI-667, MLI-1445.
COLORIMETRÍA	Espectrofotómetros de UV-vis clave: MLI-651, MLI-869, MLI-1361, MLI-1471 y MLI-1601. Espectrofotómetro de Infrarrojo: MLI-1472.
GRAVIMETRÍAS	Balanzas Analíticas clave: MLI-527, MLI-568, MLI-569, MLI-711, MLI-712, MLI-736, MLI-795, MLI-896, MLI-1171, MLI-1448. Balanzas granatarias clave: MLI-217, MLI-763, MLI-765, MLI-1269, MLI-1342, MLI-1449, MLI-1595, MLI-1599.
POTENCIOMETRÍAS	Medidores de ion selectivo clave: 1201, 1290, 1292, 1462, 1465, 1470. Medidores de oxígeno clave: MLI-1071, MLI-1279, MLI-1327, MLI-1374, MLI-1376. Medidores de pH clave: MLI-713, MLI-730, MLI-737, MLI-867, MLI-1041, MLI-1303, MLI-1307, MLI-1309, MLI-1311, MLI-1324; Medidor de conductividad clave: MLI-1245, MLI-1249, MLI-1252, MLI-1255, MLI-1258, MLI-1261, MLI-1280, MLI-1282, MLI-1302, MLI-1326
MICROBIOLOGÍA	Incubadoras clave: MLI-008, MLI-012, MLI-555, MLI-556, MLI-787, MLI-835, MLI-1328, MLI-1331, MLI-1555, MLI-1556, MLI-1557, MLI-1558; Baño María clave: MLI-027, MLI-300, MLI-328, MLI-675, MLI-899, MLI-1231, MLI-1332; Gabinete de Seguridad Biológica clave: MLI-483, 1476, 1477; GDS ASSURANCE clave: MLI-870; Sistema de Detección Molecular: MLI-1458; Lector Elisa clave MLI-502.
FISICOQUÍMICOS	Incubadoras DBO clave: MLI-1092, MLI-1315; Horno clave: MLI-003, MLI-004, MLI-005, MLI-352, MLI-554, MLI-766; Mufla clave: MLI-009, MLI-293, MLI-501, MLI-859, MLI- 1061, MLI-1225.
DEGRADABILIDAD	Espectrofotómetro FTIR: MLI-1472; Cámara de irradación: MLI-1517, Horno de convección mecánica: MLI-1518

ENVASE, VOLUMEN Y PRESERVACION DE LA MUESTRA

NO. REF.	GRUPO DE ANÁLISIS	IDENTIFICACIÓN DEL ENVASE	CANTIDAD	PRESERVACIÓN
1	VARIOS	EMPAQUE COMERCIAL	0.59 kg	Hielo

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LA(S) MUESTRA(S) SOMETIDA(S). A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO FIRMAS DIGITALES

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
NMX-EC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AG-167-554/16 | NO. A-062-032/09 | NO. SA-024-001/08 | NO. R-0881-049/18 | NO. Q-1155-191/20
APROBACION CONAGUA NO. DNA-GICA-2032
APROBACION SENASICA NO. CONST-025
AUTORIZACION COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213300705X0051
APROBACION PFPA-APR-LP-RS-02-MR/2018

MICROLAB INDUSTRIAL

RESULTADOS DE LA MUESTRA

PARAMETROS QUE APLICAN DE ACUERDO A:
NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Límites máximos para queso fresco. EL LABORATORIO SE EXIME DE LA RESPONSABILIDAD DE LA INFORMACION Y LAS CONDICIONES DE LAS MUESTRAS PROPORCIONADAS POR EL CLIENTE.

FOLIO DE LA MUESTRA: 397961/2023

PARAMETRO	RESULTADO	INCERT.	UNIDADES	MÉTODO	INICIO	ANALISTA	ACREDITACIONES/APROBACIONES
Escherichia coli	3.0	—	NMP / g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H	30-08-2023 11:00 h	C.C.L.M	*
MOHOS	< 10	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994	30-08-2023 13:00 h	C.C.L.M	*
LEVADURAS	40 V.E.	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994	30-08-2023 13:00 h	C.C.L.M	*
Salmonella spp.	ausencia	—	/25 g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A	31-08-2023 08:57 h	K.A.N.D	*

UFC/g de COLIFORMES TOTALES en placa de agar rojo violeta bilis, incubadas 24±2h a 35°C. UFC/g de MOHOS Y LEVADURAS en placa de agar papa dextrosa acidificado, incubadas 5 días a 25±1°C.
Observaciones: V.E. = Valor Estimado
EMA: Entidad Mexicana de Acreditación, CNA: Comisión Nacional del Agua (Aprobación), SSA: COFEPRIS (Autorización), SAG: SAGARPA (Aprobación), CON: Parámetro contratado fuera del alcance de acreditación de Microlab Industrial.
SUB: Parámetro subcontratado dentro del alcance de acreditación de Microlab Industrial, N.E. No especificado, N.A. No Aplica, Los valores reportados como " < " " menor a " son menores al Límite Práctico de Cuantificación del Método.
Para muestras entregadas por el cliente, MICROLAB INDUSTRIAL no es responsable de validar el proceso de muestreo, las condiciones de transporte ni de comprobar la veracidad de la información proporcionada de las mismas.

PERSONAL RESPONSABLE QUE REALIZÓ ENSAYOS Y/O MUESTREO

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
CYNTHIA CAROLINA DE LUNA MEDINA	C.C.L.M	ANALISTA	Cynthia Carolina De Luna Medina
KAREN AYLIN NIETO DIEGUEZ	K.A.N.D	SIGNATARIO	Karen Aylin Nieto D.

AUTORIZO RESULTADOS

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
GLORIA ZERMEÑO GARCÍA	G.Z.G.	SIGNATARIO	Gloria Zermeño García

ATENTAMENTE

ING. MIGUEL ANGEL GÓNGORA CORTÉS
DIRECTOR GENERAL
CED. PROF. 3511142

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LA(S) MUESTRA(S) SOMETIDA(S) A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO FIRMAS DIGITALES

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
NMX-CC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AS-197-054/10 | NO. A-002-082/09 | NO. GA-624-001/09 | NO. R-0991-049/18 | NO. O-1195-191/20
APROBACION CONAGUA NO. CNA-GCA-2002
APROBACION SEMARNAT NO. CONST-025
AUTORIZACION COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213300705X0001
APROBACION PFPA-APR-LP-RS-23-MRU2018

MICROLAB INDUSTRIAL

http://mlab.mx/2DdcGY

INFORME DE ENSAYOS

NUMERO DE INFORME: 397962/2023
FECHA DE IMPRESION: MIÉRCOLES 13 DE SEPTIEMBRE DE 2023
FECHA DE REIMPRESION:
LEA EL CÓDIGO BIDIMENSIONAL O INGRESE A LA URL DESDE SU NAVEGADOR PARA VALIDAR EL INFORME

DATOS DEL CLIENTE

COMPAÑIA:	GERARDO CAMPOS LOPEZ
RFC:	N.E.
DIRECCION:	REPUBLICA DE GUATEMALA 109 col. LAS AMERICAS Aguascalientes AGUASCALIENTES cp 20230 MÉXICO
ATENCION A:	GERARDO CAMPOS LOPEZ

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

LUGAR DE MUESTREO:	PLANTA		
DESCRIPCION DE LA MUESTRA:	QUESO OAXACA LOTE: 234 CAD: 12-09-23		
METODO DE MUESTREO:	--		
PLAN DE MUESTREO:	--		
PERIODO DE ENSAYOS:	DEL MIÉRCOLES 30 DE AGOSTO DE 2023 AL MIÉRCOLES 13 DE SEPTIEMBRE DE 2023		
NATURALEZA:	ALIMENTO	TIPO DE MUESTRA:	PUNTUAL
TEMP. DE MUESTRA EN RECEPCION:	11 °C	MUESTREADA POR:	CLIENTE

DATOS DE MUESTREO

FOLIO DE LA MUESTRA:	397962/2023	MUESTREADOR:	CLIENTE
APARIENCIA DE LA MUESTRA:	--	OLOR DE LA MUESTRA:	--
FECHA DE MUESTREO:	Martes 29 de Agosto de 2023	HORA DE MUESTREO:	--
FECHA RECEPCION:	Miércoles 30 de Agosto de 2023	HORA DE RECEPCION:	10:47 h
CONDICIONES AMBIENTALES AL MOMENTO DE MUESTREO			
TEMPERATURA DE BULBO SECO:	--	HUMEDAD RELATIVA:	--
PRESION BAROMETRICA:	--	CONDICION DEL CIELO:	--

EQUIPO UTILIZADO EN LOS ANALISIS

MUESTREO	Medidor Multiparámetro para medir Temperatura, pH, Conductividad Eléctrica y Oxigeno Disuelto clave: MLI-1243, MLI-1247, MLI-1250, MLI-1253, MLI-1256, MLI-1259, MLI-1277, MLI-1281, MLI-1279, MLI-1609. Termómetros: TD-50-150-06, TD-50-150/12, TD-50-150/13, TD-50-150/16, TD-50-150/17, TD-50-150/19, TD-10-200/24, TD-10-200/24, TI-30-400/01, TI-55-250/01. Medidores de Flujo clave: MLI-564, MLI-565, MLI-566, MLI-820, MLI-954, MLI-983, MLI-1348, MLI-1349
METALES	Espectrofotómetro clave: MLI-741, MLI-1128, MLI-1528. Generador de Hidruros clave: MLI-1246, MLI-1353. Horno de grafito clave: MLI-1129. Espectrofotómetro simultaneo de plasma y emisión atómica ICP-OES clave MLI-667, MLI-1445.
COLORIMETRÍA	Espectrofotómetros de UV-vis clave: MLI-651, MLI-869, MLI-1361, MLI-1471 y MLI-1601. Espectrofotómetro de Infrarrojo: MLI-1472.
GRAVIMETRÍAS	Balanzas Analíticas clave: MLI-527, MLI-568, MLI-569, MLI-711, MLI-713, MLI-736, MLI-795, MLI-896, MLI-1373, MLI-1448. Balanzas granatarias clave: MLI-217, MLI-763, MLI-765, MLI-1269, MLI-1342, MLI-1449, MLI-1505, MLI-1599.
POTENCIOMETRÍAS	Medidores de ion selectivo clave: 1201, 1290, 1292, 1462, 1465, 1470. Medidores de oxigeno clave: MLI-1071, MLI-1279, MLI-1327, MLI-1374, MLI-1376. Medidores de pH clave: MLI-713, MLI-730, MLI-797, MLI-857, MLI-1041, MLI-1303, MLI-1307, MLI-1309, MLI-1311, MLI-1324; Medidor de conductividad clave: MLI-1245, MLI-1249, MLI-1252, MLI-1255, MLI-1258, MLI-1261, MLI-1280, MLI-1282, MLI-1302, MLI-1326
MICROBIOLOGÍA	Incubadoras clave: MLI-008, MLI-012, MLI-555, MLI-556, MLI-787, MLI-835, MLI-1328, MLI-1331, MLI-1555, MLI-1556, MLI-1557, MLI-1558; Baño María clave: MLI-027, MLI-300, MLI-328, MLI-675, MLI-899, MLI-1231, MLI-1352; Gabinete de Seguridad Biológica clave: MLI-483, 1476, 1477; GDS ASSURANCE clave: MLI-870; Sistema de Detección Molecular: MLI-1498; Lector Elisa clave MLI-502.
FISICOQUÍMICOS	Incubadoras DBO clave: MLI-1692, MLI-1315; Horno clave: MLI-003, MLI-004, MLI-005, MLI-332, MLI-554, MLI-766; Mufla clave: MLI-089, MLI-293, MLI-501, MLI-859, MLI- 1061, MLI-1225.
DEGRADABILIDAD	Espectrofotómetro FTIR: MLI-1472; Cámara de irradiación: MLI-1517; Horno de convección mecánica: MLI-1518

ENVASE, VOLUMEN Y PRESERVACION DE LA MUESTRA

NO. REC.	GRUPO DE ANÁLISIS	IDENTIFICACIÓN DEL ENVASE	CANTIDAD	PRESERVACIÓN
1	VARIOS	EMPAQUE COMERCIAL	0.50 kg	Hielo

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LA(S) MUESTRA(S) SOMETIDA(S) A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO FIRMAS DIGITALES

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
NMX-EC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AG-167-654/18 | NO. A-662-662/18 | NO. SA-634-901/18 | NO. R-0661-648/18 | NO. Q-1185-131/20
APROBACION CONAGUA NO. CNA-UCA-2032
APROBACION SENASICA NO. CONST-005
AUTORIZACION COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213300702X0001
APROBACION PEPA-APA-LP-RS-23-MR2018

MICROLAB INDUSTRIAL

RESULTADOS DE LA MUESTRA

PARAMETROS QUE APLICAN DE ACUERDO A:
NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Límites máximos para queso fresco. EL LABORATORIO SE EXIME DE LA RESPONSABILIDAD DE LA INFORMACION Y LAS CONDICIONES DE LAS MUESTRAS PROPORCIONADAS POR EL CLIENTE.

FOLIO DE LA MUESTRA: 397962/2023

PARAMETRO	RESULTADO	INCERT.	UNIDADES	MÉTODO	INICIO	ANALISTA	ACREDITACIONES/APROBACIONES
Escherichia coli	16	—	NMP / g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H	30-08-2023 11:00 h	C.C.L.M	*
MOHOS	< 10	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994	04-09-2023 13:55 h	C.C.L.M	*
LEVADURAS	640	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994	30-08-2023 13:50 h	C.C.L.M	*
Salmonella spp.	ausencia	—	/25 g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A	31-08-2023 08:57 h	K.A.N.D	*

UFC/g de COLIFORMES TOTALES en placa de agar rojo violeta bilis, Incubadas 24+2h a 35°C. UFC/g de MOHOS Y LEVADURAS en placa de agar papa dextrosa acidificado, Incubadas 5 días a 25±1°C.
EMA: Entidad Mexicana de Acreditación, CNA: Comisión Nacional del Agua (Aprobación), SSA: COFEPRIS (Autorización), SAG: SAGARPA (Aprobación), CON: Parámetro contratado fuera del alcance de acreditación de Microlab Industrial.
SUB: Parámetro subcontratado dentro del alcance de acreditación de Microlab Industrial, N.E: No especificado, N.A: No Aplica, Los valores reportados como " < " menor a " son menores al Límite Práctico de Cuantificación del Método.
Para muestras entregadas por el cliente, MICROLAB INDUSTRIAL no es responsable de validar el proceso de muestreo, las condiciones de transporte ni de comprobar la veracidad de la información proporcionada de las mismas.

PERSONAL RESPONSABLE QUE REALIZÓ ENSAYOS Y/O MUESTREO

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
CYNTHIA CAROLINA DE LUNA MEDINA	C.C.L.M	ANALISTA	Cynthia Carolina De Luna Medina
KAREN AYLIN NIETO DIEGUEZ	K.A.N.D	SIGNATARIO	Karen Aylin Nieto D.

AUTORIZO RESULTADOS

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
GLORIA ZERMEÑO GARCÍA	G.Z.G.	SIGNATARIO	Gloria Zermeño García

ATENTAMENTE

ING. MIGUEL ANGEL GÓNGORA CORTÉS
DIRECTOR GENERAL
CED. PROF. 351142

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LA(S) MUESTRA(S) SOMETIDA(S) A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO FIRMAS DIGITALES

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
NMX-EC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AG-127-034010 | NO. A-0163-082/18 | NO. GA-024-001199 | NO. R-0961-048/18 | NO. Q-1165-181/20
APROBACION CONAGUA NO. ONA-QCA-0002
APROBACION SENASICA NO. CONST-005
AUTORIZACION COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213000702X0051
APROBACION PFPA-APR-LP-RS-23-MR/2018

MICROLAB INDUSTRIAL

INFORME DE ENSAYOS

NUMERO DE INFORME: 394885/2023
FECHA DE IMPRESION: LUNES 7 DE AGOSTO DE 2023
FECHA DE REIMPRESION: MIÉRCOLES 30 DE AGOSTO DE 2023

LEA EL CÓDIGO BIDIMENSIONAL O INGRESE A LA URL DESDE SU NAVEGADOR PARA VALIDAR EL INFORME

FE DE ERRATAS: Este informe sustituye a 394885/2023, impreso el 07/08/2023. Por solicitud del cliente se modifica la descripción (QUESO FRESCO ASADERO LOTE: 202, CAD: 11/08/2023).

DATOS DEL CLIENTE

COMPAÑIA:	GERARDO CAMPOS LOPEZ
RFC:	N.E.
DIRECCION:	REPUBLICA DE GUATEMALA 109 col. LAS AMERICAS Aguascalientes AGUASCALIENTES cp 20230 MÉXICO
ATENCION A:	GERARDO CAMPOS LOPEZ

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

LUGAR DE MUESTREO:	PLANTA		
DESCRIPCION DE LA MUESTRA:	QUESO FRESCO LOTE: 202, CAD: 11/08/2023		
METODO DE MUESTREO:	—		
PLAN DE MUESTREO:	—		
PERIODO DE ENSAYOS:	DEL LUNES 24 DE JULIO DE 2023 AL LUNES 7 DE AGOSTO DE 2023		
NATURALEZA:	ALIMENTO	TIPO DE MUESTRA:	PUNTUAL
TEMP. DE MUESTRA EN RECEPCION:	12 °C	MUESTREADA POR:	CLIENTE

DATOS DE MUESTREO

FOLIO DE LA MUESTRA:	394885/2023	MUESTREADOR:	CLIENTE
APARIENCIA DE LA MUESTRA:	—	OLOR DE LA MUESTRA:	—
FECHA DE MUESTREO:	Lunes 24 de Julio de 2023	HORA DE MUESTREO:	—
FECHA RECEPCION:	Lunes 24 de Julio de 2023	HORA DE RECEPCION:	11:24 h

CONDICIONES AMBIENTALES AL MOMENTO DE MUESTREO

TEMPERATURA DE BULBO SECO:	—	HUMEDAD RELATIVA:	—
PRESION BAROMETRICA:	—	CONDICION DEL CIELO:	—

EQUIPO UTILIZADO EN LOS ANALISIS

MUESTREO	Medidor Multiparámetro para medir Temperatura, pH, Conductividad Eléctrica y Oxígeno Disuelto clave: MLI-1243, MLI-1247, MLI-1250, MLI-1253, MLI-1256, MLI-1259, MLI-1277, MLI-1281, MLI-1279, MLI-1409. Termómetros: TD-50-150-06, TD-50-150/12, TD-50-150/13, TD-50-150/16, TD-50-150/17, TD-50-150/19, TD-10-200/24, TD-10-200/24, TI-30-400/01, TI-55-250/01. Medidores de Flujo clave: MLI-564, MLI-565, MLI-566, MLI-820, MLI-954, MLI-983, MLI-1348, MLI-1349
METALES	Espectrofotómetro clave: MLI-741, MLI-1128, MLI-1528. Generador de Hidruros clave: MLI-1346, MLI-1353. Horno de grafito clave: MLI-1129. Espectrofotómetro simultaneo de plasma y emisión atómica ICP-OES clave MLI-667, MLI-1445.
COLORIMETRÍA	Espectrofotómetros de UV-vis clave: MLI-651, MLI-860, MLI-1361, MLI-1471 y MLI-1601. Espectrofotómetro de Infrarrojo: MLI-1472.
GRAVIMETRÍAS	Balanzas Analíticas clave: MLI-527, MLI-568, MLI-569, MLI-711, MLI-712, MLI-736, MLI-795, MLI-896, MLI-1373, MLI-1448. Balanzas granatarias clave: MLI-217, MLI-763, MLI-765, MLI-1269, MLI-1342, MLI-1449, MLI-1535, MLI-1599.
POTENCIOMETRÍAS	Medidores de ion selectivo clave: 1201, 1290, 1292, 1462, 1465, 1470. Medidores de oxígeno clave: MLI-1071, MLI-1279, MLI-1327, MLI-1374, MLI-1376. Medidores de pH clave: MLI-713, MLI-730, MLI-737, MLI-867, MLI-1041, MLI-1303, MLI-1307, MLI-1309, MLI-1311, MLI-1324; Medidor de conductividad clave: MLI-1245, MLI-1249, MLI-1252, MLI-1255, MLI-1258, MLI-1261, MLI-1280, MLI-1282, MLI-1302, MLI-1326
MICROBIOLOGÍA	Incubadoras clave: MLI-008, MLI-012, MLI-555, MLI-556, MLI-787, MLI-835, MLI-1328, MLI-1331, MLI-1555, MLI-1556, MLI-1557, MLI-1558; Baño María clave: MLI-027, MLI-300, MLI-328, MLI-675, MLI-839, MLI-1231, MLI-1332. Gabinete de Seguridad Biológica clave: MLI-483, 1476, 1477; GDS ASSURANCE clave: MLI-870; Sistema de Detección Molecular: MLI-1498; Lector Elisa clave MLI-502.
FISICOQUÍMICOS	Incubadoras DBO clave: MLI-1092, MLI-1315; Horno clave: MLI-003, MLI-004, MLI-005, MLI-332, MLI-554, MLI-766; Mufla clave: MLI-009, MLI-293, MLI-501, MLI-859, MLI- 1061, MLI-1225.
DEGRADABILIDAD	Espectrofotómetro FTIR: MLI-1472; Cámara de Irradiación: MLI-1517; Horno de convección mecánica: MLI-1518

ENVASE, VOLUMEN Y PRESERVACION DE LA MUESTRA

NO. REC.	GRUPO DE ANÁLISIS	IDENTIFICACIÓN DEL ENVASE	CANTIDAD	PRESERVACIÓN
1	MICROBIOLÓGICOS	EMPAQUE COMERCIAL	0.60 kg	Hielo

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LA(S) MUESTRA(S) SOMETIDA(S) A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO FIRMAS AUTÓGRAFAS

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
NMX-EC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AS-157-054/18 | NO. A-552-102/20 | NO. SA-624-551/20 | NO. R-1881-044/18 | NO. G-1185-191/20
APROBACION CONAGUA NO. CNA-GCA-2022
APROBACION SENASICA NO. CONST-025
AUTORIZACION COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213300705X0001
APROBACION PFPA-APR-LP-RS-32-MR/2018

MICROLAB INDUSTRIAL

RESULTADOS DE LA MUESTRA

PARAMETROS QUE APLICAN DE ACUERDO A:
NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Límites máximos para quesos frescos. EL LABORATORIO SE EXIME DE LA RESPONSABILIDAD DE LA INFORMACION Y LAS CONDICIONES DE LAS MUESTRAS PROPORCIONADAS POR EL CLIENTE.

FOLIO DE LA MUESTRA: 394885/2023

PARAMETRO	RESULTADO	INCERT.	UNIDADES	MÉTODO	INICIO	ANALISTA	ACREDITACIONES/APROBACIONES EMA	CNA	GAS	GAQ	COFE	SUB
MESOFÍLICOS AEROBIOS	170 000	—	UFC / g	NOM-092-SSA1-1994	24-07-2023 12:56 h	C.C.L.M	•					
COLIFORMES FECALES	< 3	—	NMP / g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H	25-07-2023 08:30 h	C.C.L.M	•					
MOHOS	< 10	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994	24-07-2023 13:46 h	C.C.L.M	•					
LEVADURAS	S.V.E.	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994	24-07-2023 13:56 h	C.C.L.M	•					
S. aureus	< 10	—	UFC / g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice B	24-07-2023 19:51 h	C.C.L.M	•					
Salmonella spp.	ausencia	—	/25 g	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice A	25-07-2023 12:13 h	K.A.N.D	•					

UFC/g de BACTERIAS AEROBIAS en placa en agar cuenta estándar, incubadas 48h a 35±2°C. UFC/g de MOHOS Y LEVADURAS en placa de agar papa dextrosa acidificado, incubadas 5 días a 25±1°C
Observaciones: V.E. = Valor Estimado
EMA: Entidad Mexicana de Acreditación, CNA: Comisión Nacional del Agua (Aprobación), GAS: COFEPRIS (Autorización), GAQ: SAGARPA (Aprobación), COFE: Parámetro controlado fuera del alcance de acreditación de Microlab Industrial, SUB: Parámetro subcontratado dentro del alcance de acreditación de Microlab Industrial, N.E. No especificado, N.A. No Aplica. Los valores reportados como " < " menor a " son menores al Límite Práctico de Cuantificación del Método.
Para muestras entregadas por el cliente, MICROLAB INDUSTRIAL no es responsable de validar el proceso de muestreo, las condiciones de transporte ni de comprobar la veracidad de la información proporcionada de las mismas.

PERSONAL RESPONSABLE QUE REALIZÓ ENSAYOS Y/O MUESTREO

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
CYNTHIA CAROLINA DE LUNA MEDINA	C.C.L.M	ANALISTA	Cynthia Carolina De Luna Medina
KAREN AYLIN NIETO DIBGUEZ	K.A.N.D	SIGNATARIO	Karen Aylin Nieto D.

AUTORIZO RESULTADOS

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
GLORIA ZERMEÑO GARCÍA	G.Z.G.	SIGNATARIO	Gloria Zermeño García

ATENTAMENTE

ING. MIGUEL ANGEL GÓNGORA CORTÉS
DIRECTOR GENERAL
CED. PROF. 3511142

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LA(S) MUESTRA(S) SOMETIDA(S). A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO. FIRMAS DIGITALES

6.2 PROPOSICION TECNICA (TABLA 2)
15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS
PRODUCTOS Y MARCAS DE MI OFERTA DEL:

GRUPO 2 Y 9 **CARNES.**

NOMBRE	MARCA	PRESENTACION
BISTEC DE PIERNA DE RES	JIMPRO	KG
CHAMBARETE DE RES	JIMPRO	KG
CHULETA DE CERDO	JIMPRO	KG
CUETE DE PIERNA DE RES	JIMPRO	KG
FALDA DE RES	JIMPRO	KG
HUEVO ENTERO	SABRO HUEVO	KG
JAMÓN DE CERDO FINO CON 16% DE PROTEÍNA	SAN JACINTO	PQ 500GM
JAMÓN DE PAVO	SAN JACINTO	PQ 500GM
JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO	SAN JACINTO	PQ 500GM
LOMO DE CERDO	JIMPRO	KG
MERO EN FILETE CONGELADO	JIMPRO	KG
MORTADELA	SAN JACINTO	KG
PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO	JIMPRO	KG
PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC	JIMPRO	KG

PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MÓLIDA	JIMPRO	KG
PIERNA DE CERDO EN TROZO	JIMPRO	KG
PIERNA DE CERDO MOLIDA	JIMPRO	KG
PIERNA Y MUSLO DE POLLO SIN PIEL (Forma de pistola)	SABRO POLLO	KG
PULPA DE RES EN TROZO	JIMPRO	KG
PULPA DE RES MOLIDA	JIMPRO	KG
SALCHICHA DE CERDO VIENA	SAN JACINTO	PQ 500GM
SALCHICHA DE CERDO VIENA	SAN JACINTO	PQ 1KG
SALCHICHA DE PAVO VIENA	SAN JACINTO	PQ 500 GM
SALCHICHA DE PAVO VIENA	SAN JACINTO	PQ 1KG
TOCINO	SAN JACINTO	PQ 500GM

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

JIMPRO
Calidad en carnes

Aguascalientes Ags., 15 de diciembre de 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

Rodrigo Jiménez Loza en mi carácter de representante legal de la empresa JIMPRO y como productor y distribuidor primario con productos con garantía **TIF**, a la empresa Jesús Manuel Romo Alba, RESPALDO la propuesta técnica y económica realizada por el C. Jesús Manuel Romo Alba para la Licitación Pública Nacional Electrónica No. LA-050GYR032-N-149-2023 para la adquisición de víveres 2024 y que a continuación se mencionan:

- PARTIDA 2 CARNES EN GENERAL.
- PARTIDA 4 DERIVADOS LACTEOS.
- PARTIDA 9 CARNES EN GENERAL (GUARDERIA)
- PARTIDA 11 DERIVADOS LACTEOS (GUARDERIA)

ATENTAMENTE

C. Rodrigo Jiménez Loza.
Representante Legal

JIMPRO
Calidad en carnes

Aguascalientes Ags., 15 de diciembre de 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

Rodrigo Jiménez Loza en mi carácter de representante legal de la empresa JIMPRO y como productor y distribuidor primario con productos con garantía TIF manifiesto bajo protesta de decir verdad que respaldo la propuesta del distribuidor Jesús Manuel Romo Alba a quien garantizo el abasto suficiente para que a su vez pueda cumplir con las adjudicaciones que se deriven de la LICITACION PUBLICA NACIONAL ELECTRONICA No. LA-050GYR032-N-149-2023 PARA LA ADQUISICION DE VIVERES 2024 en las partidas 2, 4,9 y 11 y que a continuación se mencionan:

PARTIDA 2 y 9:

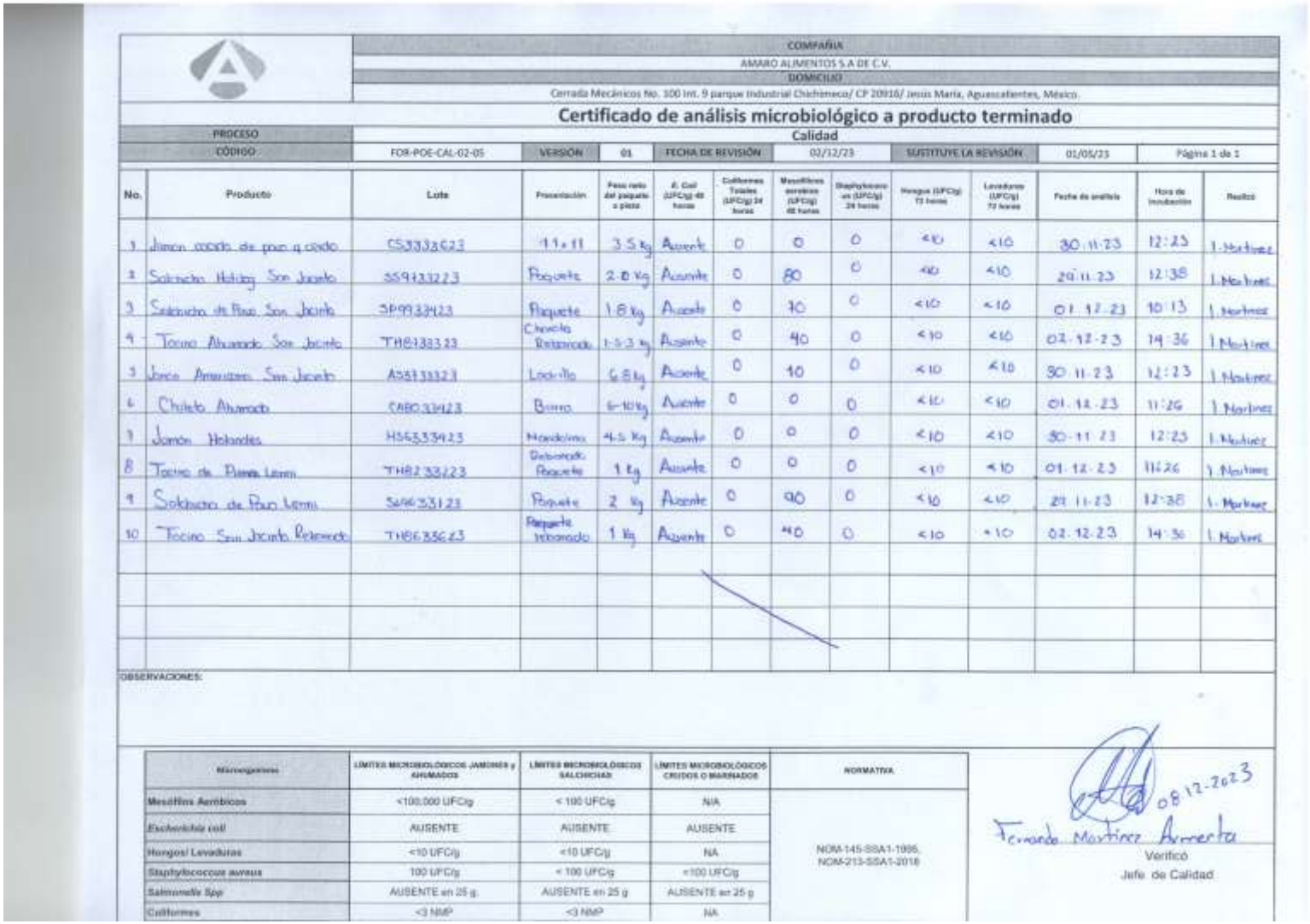
- BISTEC DE PIERNA DE RES
- CHAMBARETE DE RES
- FALDA DE RES
- PULPA DE RES EN TROZO
- PULPA DE RES MOLIDA
- CHULETA DE CERDO
- LOMO DE CERDO
- PIERNA DE CERDO EN TROZO
- PIERNA DE CERDO MOLIDA
- CUETE DE PIERNA DE RES
- PECHUGA DE POLLO
- MERO
- PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC
- PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA
- PIERNA Y MUSLO DE POLLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA
- POLLO ENTERO
- HUEVO ENTERO
- JAMON DE CERDO EXTRAFINO CON 18% DE PROTEINA
- JAMON DE PECHUGA DE PAVO
- JAMON DE PAVO
- SALCHICHA DE CERDO VIENA
- SALCHICHA DE PAVO VIENA
- TOCINO
- MORTADELA

PARTIDA 4 y 11:

CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA
YOGURT DE LECHE PARC DESCREMADA
YOGURT DE LECHE DESCREMADA
QUESO CHIHUAHUA
QUESO FRESCO
REQUESON SIN SAL
QUESO OAXACA
QUESO AMERICANO TIPO
QUESO MANCHEGO
QUESO PANELA
QUESO COTTAGE BAJO EN GRASA
QUESO AÑEJO

ATENTAMENTE

C. Rodrigo Jiménez Loza.
Representante Legal



	COMPAÑIA: AMARO ALIMENTOS S.A DE C.V.
	DOMICILIO: Cerrada Mecánicos No. 100 Int. 9 parque Industrial Chichimeco/ CP 20916/ Jesús María, Aguascalientes, México.

Certificado de análisis microbiológico a producto terminado

PROCESO	Calidad								
CÓDIGO	FOR-POE-CAL-02-05	VERSIÓN	01	FECHA DE REVISIÓN	02/12/23	SUSTITUYE LA REVISIÓN	01/05/23	Página 1 de 1	

No.	Producto	Lote	Presentación	Peso neto del paquete o pieza	E. Coli (UFC/g) 48 horas	Coliformes Totales (UFC/g) 24 horas	Mesofílicos aerobios (UFC/g) 48 horas	Staphylococcus (UFC/g) 24 horas	Hongos (UFC/g) 72 horas	Levaduras (UFC/g) 72 horas	Fecha de análisis	Hora de incubación	Realizó
1	Jamon cocido de pavo q cocido	CS3332623	11 x 11	3.5 kg	Ausente	0	0	0	<10	<10	30.11.23	12:23	I. Martinez
2	Salchicha Holiday San Jacinto	SS9133223	Paquete	2.0 kg	Ausente	0	80	0	<10	<10	29.11.23	12:38	I. Martinez
3	Salchicha de Pavo San Jacinto	SP9933423	Paquete	1.8 kg	Ausente	0	70	0	<10	<10	01.12.23	10:13	I. Martinez
4	Tocino Ahumado San Jacinto	TH8133323	Charola Rebanado	1-5.3 kg	Ausente	0	40	0	<10	<10	02.12.23	14:36	I. Martinez
5	Jonca Americano San Jacinto	AS5133323	Lonchito	6.8 kg	Ausente	0	10	0	<10	<10	30.11.23	12:23	I. Martinez
6	Chuleta Ahumada	CABO33423	Bistec	6-10 kg	Ausente	0	0	0	<10	<10	01.12.23	11:26	I. Martinez
7	Jamón Holandés	HS5533423	Mandolina	4.5 kg	Ausente	0	0	0	<10	<10	30.11.23	12:23	I. Martinez
8	Tocino de Pierna Lonch	TH823323	Rebanado Paquete	1 kg	Ausente	0	0	0	<10	<10	01.12.23	11:26	I. Martinez
9	Salchicha de Pavo Lonch	SA663323	Paquete	2 kg	Ausente	0	90	0	<10	<10	29.11.23	12:38	I. Martinez
10	Tocino San Jacinto Rebanado	TH86356 23	Paquete rebanado	1 kg	Ausente	0	40	0	<10	<10	02.12.23	14:36	I. Martinez

OBSERVACIONES:

Microorganismo	LÍMITES MICROBIOLÓGICOS JAMONES y AHUMADOS	LÍMITES MICROBIOLÓGICOS SALCHICHAS	LÍMITES MICROBIOLÓGICOS CRUDOS O MARINADOS	NORMATIVA
Mesofilos Aerobicos	<100,000 UFC/g	< 100 UFC/g	N/A	NOM-145-SSA1-1995, NOM-213-SSA1-2018
Escherichia coli	AUSENTE	AUSENTE	AUSENTE	
Hongos/ Levaduras	<10 UFC/g	<10 UFC/g	NA	
Staphylococcus aureus	100 UFC/g	< 100 UFC/g	<100 UFC/g	
Salmonella Spp	AUSENTE en 25 g	AUSENTE en 25 g	AUSENTE en 25 g	
Coliformes	<3 NMP	<3 NMP	NA	

08.12.2023

Fernando Martinez Amarto

Verificó
Jefe de Calidad

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

6.2 PROPOSICION TECNICA (TABLA 2)
15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS
PRODUCTOS Y MARCAS DE MI OFERTA DEL:

GRUPO 6 VARIOS**.**

NOMBRE	MARCA	PRESENTACION
PAN BLANCO (PAN FRESCO)	EL PAN REAL	PZA
PAN BLANCO DE CAJA	BIMBO	PZA .640GM
PAN BOLLO	BIMBO	PZA .450GM
PAN DE MUERTO	EL PAN REAL	PZA
PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA	EL PAN REAL	PZA
PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA	EL PAN REAL	PZA
PAN INTEGRAL BAJO EN SAL	EL PAN REAL	PZA
PAN INTEGRAL DE CAJA	HEB	PZA 680GM
PAN MEDIAS NOCHES	BIMBO	PZA .340GM
PAN MOLIDO	CHEDRAUI	1KG
PAN TOSTADO DE CAJA	BIMBO	PZA 210GM
PASTEL	EL PAN REAL	PZA 1KG
ROSCA DE REYES	EL PAN REAL	PZA 1KG
TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	LA ESPIGA	PZA 520GM
TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL	LA ESPIGA	PZA 260GM
TORTILLA DE MAÍZ	PAN REAL	PZA 1KG

BIODIAGNOSTICA®
LABORATORIO CLINICO

• Más de 30 años nos respaldan • www.biodiagnostica.com.mx • informes: contacto@biodiagnostica.com.mx •

REPORTE DEL RESULTADO DEL EXAMEN BACTERIOLOGICO REALIZADO A:

BOLLO 4019/08			
DETERMINACION Y UNIDADES	RESULTADO	LIMITE MAXIMO PERMITIDO	METODO
MESOFILICOS AEROBIOS (UFC/g.) (Incubado 48 horas a 35°C ± 2°C en placas de agar cuenta estándar)	50	1,000	NOM-218-SSA1-2011
COLIFORMES TOTALES (UFC/g.) (Incubado 24 horas a 35°C ± 2°C en placas de agar rojo-violeta bilis y lactosa)	MENOS DE 10	MENOS DE 10	NOM-218-SSA1-2011
Salmonella (En 25 g. de muestra) (En medios de aislamiento SS, XLD y VB)	AUSENTE	AUSENTE	NOM-218-SSA1-2011

LÍMITES DE REFERENCIA BASADOS EN LA NOM-247-SSA1-2008

P.D.
L.A.Q.B. MIREYA OROPEZA LOPEZ
Responsable Área Técnica
Ced. Prof. Ced.Prof. 5491081

En estudios de referencia Biodiagnostica no se hace responsable de la etapa pre-analítica.

Q.F.B. Miguel A. Rodriguez Campos
Universidad de Guanajuato Ced. Prof. 568283

Dr. Enrique Glz. Medina #102
Fracc. Valle Dorado. Clínica Medisur
(a un costado de la Cruz Roja Mexicana)
Te. (449)971.50.37 y (449) 913.37.37

Q.F.B. Patricia Ortiz Balderas
Universidad de Guanajuato Ced. Prof. 568666

BIODIAGNOSTICA®
LABORATORIO CLINICO

• Más de 38 años nos respaldan • www.biodiagnostica.com.mx • informes: contacto@biodiagnostica.com.mx •

REPORTE DEL RESULTADO DEL EXAMEN BACTERIOLOGICO REALIZADO A:

BOLILLO 4016/08			
DETERMINACION Y UNIDADES	RESULTADO	LIMITE MAXIMO PERMITIDO	METODO
MESOFILICOS AEROBIOS (UFC/g.) (Incubado 48 horas a 35°C ± 2°C en placas de agar cuenta estándar)	MENOS DE 10	1,000	NOM-218-SSA1-2011
COLIFORMES TOTALES (UFC/g.) (Incubado 24 horas a 35°C ± 2°C en placas de agar rojo-violeta bilis y lactosa)	MENOS DE 10	MENOS DE 10	NOM-218-SSA1-2011
Salmonella (En 25 g. de muestra) (En medios de aislamiento SS, XLD y VB)	AUSENTE	AUSENTE	NOM-218-SSA1-2011

LÍMITES DE REFERENCIA BASADOS EN LA NOM-247-SSA1-2008

L.A.Q.B. MIREYA OROPEZA LOPEZ
Responsable Área Técnica
Ced. Prof. Ced.Prof. 5491081

En estudios de referencia Biodiagnostica no se hace responsable de la etapa pre-analitica.

Q.F.B. Miguel A. Rodríguez Campos
Universidad de Guanajuato Ced. Prof. 568283

Dr. Enrique Glz. Medina #102
Fracc. Valle Dorado. Clínica Medisur
(a un costado de la Cruz Roja Mexicana)
Te. (449)971.50.37 y (449) 913.37.37

Q.F.B. Patricia Ortiz Balderas
Universidad de Guanajuato Ced. Prof. 568666

BIODIAGNOSTICA
LABORATORIO CLINICO

REPORTE DEL RESULTADO DEL EXAMEN BACTERIOLOGICO REALIZADO A:

PAN DULCE (CONCHA BLANCA)			
DETERMINACION Y UNIDADES	RESULTADO	LIMITE MAXIMO PERMITIDO	METODO
MESOFILICOS AEROBIOS (UFC/g.) (Incubado 48 horas a 35°C ± 2°C en placas de agar cuenta estándar)	MENOS DE 10	5,000	NOM-218-SSA1-2011
COLIFORMES TOTALES (UFC/g.) (Incubado 24 horas a 35°C ± 2°C en placas de agar rojo-violeta bilis y lactosa)	MENOS DE 10	20	NOM-218-SSA1-2011
Staphylococcus aureus (UFC/g.) (Incubado 48 horas a 36°C ± 1°C en placas de agar Baird Parker)	AUSENTE	MENOS DE 100	NOM-210-SSA1-2014

LÍMITES DE REFERENCIA BASADOS EN LA NOM-247-SSA1-2008

L.A.C.B. MIREYA OROPEZA LOPEZ
Responsable Área Técnica
Ced. Prof. Ced.Prof. 5491081

En estudios de referencia Biodiagnostica no se hace responsable de la etapa pre-analítica.

Q.F.B. Miguel A. Rodríguez Campos
Universidad de Guanajuato Ced. Prof. 568283

Dr. Enrique Glz. Medina #102
Fracc. Valle Dorado. Clínica Medisur
(a un costado de la Cruz Roja Mexicana)
Te. (449)971.50.37 y (449) 913.37.37

Q.F.B. Patricia Ortiz Balderas
Universidad de Guanajuato Ced. Prof. 568666

• Más de 39 años nos respaldan • www.biodiagnostica.com.mx • informes: contacto@biodiagnostica.com.mx •

BIODIAGNOSTICA
LABORATORIO CLINICO

REPORTE DEL RESULTADO DEL EXAMEN BACTERIOLOGICO REALIZADO A:

HOJALDRA 4018/08			
DETERMINACION Y UNIDADES	RESULTADO	LIMITE MAXIMO PERMITIDO	METODO
MESOFILICOS AEROBIOS (UFC/g.) (Incubado 48 horas a 35°C ± 2°C en placas de agar cuenta estándar)	150	5,000	NOM-218-SSA1-2011
COLIFORMES TOTALES (UFC/g.) (Incubado 24 horas a 35°C ± 2°C en placas de agar rojo-violeta bilis y lactosa)	MENOS DE 10	20	NOM-218-SSA1-2011
Staphylococcus aureus (UFC/g.) (Incubado 48 horas a 36°C ± 1°C en placas de agar Baird Parker)	AUSENTE	MENOS DE 100	NOM-210-SSA1-2014

LÍMITES DE REFERENCIA BASADOS EN LA NOM-247-SSA1-2008

PA
L.A.Q.B. MIREYA OROPEZA LOPEZ
Responsable Área Técnica
Ced. Prof. Ced.Prof. 5491081

• Más de 38 años nos respaldan • www.biodiagnostica.com.mx • informes: contacto@biodiagnostica.com.mx •

En estudios de referencia Biodiagnostica no se hace responsable de la etapa pre-analítica.

Q.F.B. Miguel A. Rodríguez Campos
Universidad de Guanajuato Ced. Prof. 568283

Dr. Enrique Glz. Medina #102
Fracc. Valle Dorado. Clínica Medisur
(a un costado de la Cruz Roja Mexicana)
Te. (449)971.50.37 y (449) 913.37.37

Q.F.B. Patricia Ortiz Baldéras
Universidad de Guanajuato Ced. Prof. 568666

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
NMX-EC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AC-167-05/410 | NO. A-002-032/09 | NO. SA-024-061/00 | NO. R-050-040/18 | NO. G-1105-19/09
APROBACION CONAGUA NO. CNA-GCA-0002
APROBACION SEMARNAT NO. CONST-025
AUTORIZACION COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213007000031
APROBACION PYTA APS-LP-RS-034-RR-2019

MICROLAB INDUSTRIAL

INFORME DE ENSAYOS

NUMERO DE INFORME: 403961/2023
FECHA DE IMPRESION: MIERCOLES 8 DE NOVIEMBRE DE 2023
FECHA DE REIMPRESION:
LEA EL CÓDIGO BIDIMENSIONAL O INGRESE A LA URL DESDE SU NAVEGADOR PARA VALIDAR EL INFORME

DATOS DEL CLIENTE

COMPAÑIA:	JESUS MANUEL ROMO ALBA
RFC:	ROAJ600629RQ5
DIRECCION:	ALEGRIA 211 col. EL ENCINO Aguascalientes AGUASCALIENTES cp 20240 MÉXICO
ATENCION A:	JESUS MANUEL ROMO ALBA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

LUGAR DE MUESTREO:	TORTILLERIA EL MILAGRO		
DESCRIPCION DE LA MUESTRA:	TORTILLA DE MAIZ		
METODO DE MUESTREO:	—		
PLAN DE MUESTREO:	—		
PERIODO DE ENSAYOS:	DEL MARTES 31 DE OCTUBRE DE 2023 AL MIERCOLES 8 DE NOVIEMBRE DE 2023		
NATURALEZA:	ALIMENTO	TIPO DE MUESTRA:	PUNTUAL
TEMP. DE MUESTRA EN RECEPCION:	35 °C	MUESTREADA POR:	CLIENTE

DATOS DE MUESTREO

FOLIO DE LA MUESTRA:	403961/2023	MUESTREADOR:	CLIENTE
APARIENCIA DE LA MUESTRA:	—	OLOR DE LA MUESTRA:	—
FECHA DE MUESTREO:	Martes 31 de Octubre de 2023	HORA DE MUESTREO:	—
FECHA RECEPCION:	Martes 31 de Octubre de 2023	HORA DE RECEPCION:	9:26 h
CONDICIONES AMBIENTALES AL MOMENTO DE MUESTREO:			
TEMPERATURA DE BULBO SECO:	—	HUMEDAD RELATIVA:	—
PRESION BAROMETRICA:	—	CONDICION DEL CIELO:	—

EQUIPO UTILIZADO EN LOS ANALISIS

MUESTREO	Medidor Multiparámetro para medir Temperatura, pH, Conductividad Eléctrica y Oxigeno Disuelto clave: MLI-1243, MLI-1247, MLI-1250, MLI-1253, MLI-1256, MLI-1259, MLI-1271, MLI-1281, MLI-1279, MLI-1639; Termómetros: TD-50-150-06, TD-50-150/12, TD-50-150/13, TD-50-150/16, TD-50-150/17, TD-50-150/19, TD-10-200/04, TD-10-200/24, TI-50-400/01, TI-55-250/01; Medidores de Flujo clave: MLI-564, MLI-565, MLI-566, MLI-629, MLI-954, MLI-983, MLI-1348, MLI-1349
METALES	Espectrofotómetro clave: MLI-747, MLI-1128, MLI-1028; Generador de Hidruros clave: MLI-1246, MLI-1353; Horno de grafito clave: MLI-1129; Espectrofotómetro simultaneo de plasma y emisión atomica ICP-OES clave MLI-607, MLI-1445;
COLORIMETRIA	Espectrofotómetro de UV-vis clave: MLI-693, MLI-809, MLI-1367, MLI-1471 y MLI-1601; Espectrofotómetro de luminiscia: MLI-1472;
GRAVIMETRIAS	Balanzas Analíticas clave: MLI-527, MLI-568, MLI-909, MLI-711, MLI-712, MLI-736, MLI-795, MLI-898, MLI-1373, MLI-1448; Balanzas granatarias clave: MLI-217, MLI-763, MLI-765, MLI-1269, MLI-1340, MLI-1446, MLI-1585, MLI-1589;
POTENCIOMETRIAS	Medidores de ion selectivo clave: 1201, 1280, 1282, 1462, 1466, 1470; Medidores de oxigeno clave: MLI-1371, MLI-1279, MLI-1327, MLI-1274, MLI-1278; Medidores de pH clave: MLI-713, MLI-730, MLI-737, MLI-967, MLI-1041, MLI-1302, MLI-1307, MLI-1309, MLI-1311, MLI-1324; Medidor de conductividad clave: MLI-1245, MLI-1249, MLI-1252, MLI-1255, MLI-1258, MLI-1281, MLI-1280, MLI-1282, MLI-1302, MLI-1326
MICROBIOLOGÍA	Incubadoras clave: MLI-008, MLI-012, MLI-503, MLI-506, MLI-787, MLI-835, MLI-1326, MLI-1331, MLI-1555, MLI-1556, MLI-1557, MLI-1558; Baño Maria clave: MLI-027, MLI-030, MLI-328, MLI-675, MLI-999, MLI-1231, MLI-1332; Gabinete de Seguridad Biológica clave: MLI-463, 1476, 1477; GDS 400/URANCE clave: MLI-870; Sistema de Detección Molecular: MLI-1499; Lector Elisa clave MLI-502;
FISICOQUÍMICOS	Incubadoras DBO clave: MLI-1502, MLI-1515; Horno clave: MLI-003, MLI-004, MLI-005, MLI-332, MLI-354, MLI-766; Mufla clave: MLI-009, MLI-255, MLI-661, MLI-858, MLI-1083, MLI-1225;
DEGRADABILIDAD	Espectrofotómetro FTIR: MLI-1472; Cámara de maduración: MLI-1517; Horno de convección mecánica: MLI-1518

ENVASE, VOLUMEN Y PRESERVACION DE LA MUESTRA

NO. REC.	GRUPO DE ANÁLISIS	IDENTIFICACIÓN DEL ENVASE	CANTIDAD	PRESERVACIÓN
1	MICROBIOLÓGICOS	BOLSA DE PLÁSTICO	0.93 kg	SIN PRESERVACIÓN

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LAS MUESTRAS SOMETIDAS A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO PERSONAL DESIGNADO VALORADA EN EL PROCEDIMIENTO LP-LAB-5.4.6.6

AV. DE LA CONVENCIÓN 3031 SUR, 14100, PINOS, JARDINES DE LAS FUENTES, AGUASCALIENTES, 20355, MÉXICO C.P. 20355
TEL: (449) 978 9568 PBX/ext. www.microlabindustrial.com E-MAIL: ventas@microlabindustrial.com
Consulte nuestra lista de precios en la página https://www.microlabindustrial.com. Para quejas y sugerencias info@microlabindustrial.com

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
EMA-EC-17025-EMC-2019 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AO-197-054/16 | NO. A-168-069/18 | NO. SA-054-067/19 | NO. R-0081-045/19 | NO. O-1186-191/20
APROBACIÓN CONAGUA NO. CNA-GCA-0003
APROBACIÓN SEMARNAT NO. CONST-025
AUTORIZACIÓN COFEPRIS EN TRÁMITE NO. 213307/2020/0001
APROBACIÓN PPNA APN-LP-RS-10-MR-2019

MICROLAB INDUSTRIAL

Página 2 de 2

RESULTADOS DE LA MUESTRA

PARÁMETROS QUE APLICAN DE ACUERDO A:
NORMA Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparados para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. EL LABORATORIO SE EXIME DE LA RESPONSABILIDAD DE LA INFORMACIÓN Y LAS CONDICIONES DE LAS MUESTRAS PROPORCIONADAS POR EL CLIENTE.

FOLIO DE LA MUESTRA: 403961/2023

PARÁMETRO	RESULTADO	INCERT.	UNIDADES	MÉTODO	INICIO	ANALISTA	ACREDITACIONES/APROBACIONES
MESOFÍLICOS AEROBIOS	2 900	—	UFC / g	NOM-092-SSA1-1994		C.C.L.M	-
MOHOS	< 10	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994		C.C.L.M	-
LEVADURAS	< 10	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994		C.C.L.M	-

UFC/g de BACTERIAS MESÓFILAS en placa en agar nutritivo incubadas 48h a 35±2°C. UFC/g de COLIFORMES TOTALES en placa de agar rojo violeta bilis, incubadas 24±2h a 35°C. UFC/g de HONGOS Y LEVADURAS en placa de agar papa dextrosa acidificado, incubadas 5 días a 25±2°C.
EMA: Entidad Mexicana de Acreditación, CNA: Comisión Nacional del Agua (Aprobaciones), SAB: SAGARPA (aprobaciones), COA: Parámetro identificado fuera del alcance de acreditación de Microlab Industrial, COE: Parámetro subcontratado dentro del alcance de acreditación de Microlab Industrial, N.E. No especificado, S.A. Sin aplica. Los valores reportados como "< 1" marcan el Límite Práctico de Cuantificación del Método. Para resultados microbiológicos por el alcance, MICROLAB INDUSTRIAL no es responsable de realizar el análisis de muestras, las condiciones de transporte ni de comprobar la veracidad de la información proporcionada de las mismas.

PERSONAL RESPONSABLE QUE REALIZÓ ENSAYOS Y/O MUESTREO

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
CYNTHIA CAROLINA DE LUNA MEDINA	C.C.L.M	SIGNATARIO	

AUTORIZO RESULTADOS

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
GLORIA ERMIÑO GARCÍA	G.E.G.	SIGNATARIO	

ATENTAMENTE

ING. MIGUEL ANGEL GÓNGORA CORTÉS
DIRECTOR GENERAL
CED. PROF. 351142

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LOS EQUIPOS(S) SOMETIDO(S) A ENSAYO NO PUEDE SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO FIRMAS DESTACADAS
HACIENDO EN EL PROCEDIMIENTO PO-003-008
AV. DE LA CONVENCIÓN ESB NO. 1405, FRACC. JARDINES DE LAS FUENTES, NAUCALPAN DE JUÁREZ, EDO. MÉXICO C.P. 53500
TEL. (+52) 55 5359 0008 PÁGINA: www.microlabindustrial.com E-MAIL: ensayos@microlabindustrial.com
Consulte nuestro alcance de acreditación en la página https://www.microlabindustrial.com. Para quejas y sugerencias: info@microlabindustrial.com

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
NMX-CC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AC-197-054/19 | NO. A-089-003/19 | NO. EA-054-001/19 | NO. P-0001-040/19 | NO. O-1188-191/19
APROBACIÓN CONAGUA NO. DNA-OCA 2855
APROBACIÓN SENASICA NO. CONST-025
AUTORIZACIÓN COFEPRIS EN TRAMITE NO. 01 200070580001
APROBACIÓN PFPA-APR-LF-PS-03-MR-0016

MICROLAB INDUSTRIAL

INFORME DE ENSAYOS

NÚMERO DE INFORME: 403962/2023
FECHA DE IMPRESIÓN: MIÉRCOLES 8 DE NOVIEMBRE DE 2023
FECHA DE REIMPRESIÓN:
LEA EL CÓDIGO BIDIMENSIONAL O INGRESE A LA URL DESDE SU NAVEGADOR PARA VALIDAR EL INFORME

DATOS DEL CLIENTE

COMPAÑÍA:	JESUS MANUEL ROMO ALBA
RFC:	ROAJ900625RQ5
DIRECCIÓN:	ALEGRIA 211 col. EL ENCINO Aguascalientes AGUASCALIENTES cp 20240 MÉXICO
ATENCIÓN A:	JESUS MANUEL ROMO ALBA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

LUGAR DE MUESTREO:	TORTILLERIA EL MILAGRO		
DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA:	TORTILLA DE HARINA 1511 23		
MÉTODO DE MUESTREO:	—		
PLAN DE MUESTREO:	—		
PERIODO DE ENSAYOS:	DEL MARTES 31 DE OCTUBRE DE 2023 AL MIÉRCOLES 8 DE NOVIEMBRE DE 2023		
NATURALEZA:	ALIMENTO	TIPO DE MUESTRA:	PUNTUAL
TEMP. DE MUESTRA EN RECEPCIÓN:	28 °C	MUESTREADA POR:	CLIENTE

DATOS DE MUESTREO

FOLIO DE LA MUESTRA:	403962/2023	MUESTREADOR:	CLIENTE
APARIENCIA DE LA MUESTRA:	—	OLOR DE LA MUESTRA:	—
FECHA DE MUESTREO:	Martes 31 de Octubre de 2023	HORA DE MUESTREO:	—
FECHA RECEPCIÓN:	Martes 31 de Octubre de 2023	HORA DE RECEPCIÓN:	9:26 h
CONDICIONES AMBIENTALES AL MOMENTO DE MUESTREO:			
TEMPERATURA DE BULBO SECO:	—	HUMEDAD RELATIVA:	—
PRESIÓN BAROMÉTRICA:	—	CONDICIÓN DEL CIELO:	—

EQUIPO UTILIZADO EN LOS ANALISIS

MUESTREO	Medidor Multiparámetro para medir Temperatura, pH, Conductividad Eléctrica y Oxígeno Disuelto clave: MLI-1243, MLI-1247, MLI-1250, MLI-1253, MLI-1256, MLI-1259, MLI-1272, MLI-1281, MLI-1279, MLI-1569; Termómetros: TD-80-150-06, TD-060-150-13, TD-50-150-14, TD-50-150-16, TD-60-150-17, TD-50-150-18, TD-10-200-04, TD-10-200-04, TI-30-400-01, TI-20-250-01; Medidores de Flujo clave: MLI-564, MLI-565, MLI-566, MLI-820, MLI-864, MLI-863, MLI-1348, MLI-1349
METALES	Espectrofotómetro clave: MLI-741, MLI-1138, MLI-1508; Generador de Hidruros clave: MLI-1245, MLI-1333; Horno de grafito clave: MLI-1129; Espectrofotómetro simultáneo de plasma y emisión atómica ICP-OES clave MLI-667, MLI-1446
COLORIMETRÍA	Espectrofotómetros de UV-vis clave: MLI-651, MLI-809, MLI-1361, MLI-1471 y MLI-1601; Espectrofotómetro de Infrarrojo: MLI-1472
GRAVIMETRÍAS	Balanzas Analíticas clave: MLI-527, MLI-568, MLI-569, MLI-711, MLI-712, MLI-736, MLI-795, MLI-806, MLI-1373, MLI-1440; Balanzas granatarias clave: MLI-217, MLI-763, MLI-765, MLI-1268, MLI-1342, MLI-1446, MLI-1595, MLI-1596
POTENCIOMETRÍAS	Medidores de ion selectivo clave: 1201, 1295, 1292, 1462, 1465, 1470; Medidores de sólidos clave: MLI-1071, MLI-1279, MLI-1322, MLI-1374, MLI-1376; Medidores de pH clave: MLI-713, MLI-716, MLI-737, MLI-857, MLI-1041, MLI-1303, MLI-1307, MLI-1309, MLI-1311, MLI-1324; Medidor de conductividad clave: MLI-1245, MLI-1249, MLI-1252, MLI-1255, MLI-1258, MLI-1261, MLI-1265, MLI-1282, MLI-1402, MLI-1206
MICROBIOLOGÍA	Incubadoras clave: MLI-008, MLI-012, MLI-555, MLI-556, MLI-787, MLI-835, MLI-1338, MLI-1391, MLI-1505, MLI-1506, MLI-1507, MLI-1558; Baño María clave: MLI-027, MLI-306, MLI-328, MLI-675, MLI-899, MLI-1291, MLI-1332; Gabinete de Seguridad Biológica clave: MLI-833, 1470, 1477; IDEXX ASSURANCE clave: MLI-870; Sistema de Detección Molecular MLI-1499; Lector Elisa clave MLI-902
FISICOQUÍMICOS	Incubadoras DBO clave: MLI-1093, MLI-1315; Hornos clave: MLI-003, MLI-004, MLI-005, MLI-332, MLI-334, MLI-760; Mufla clave: MLI-009, MLI-255, MLI-501, MLI-859, MLI-1061, MLI-1226
DEGRADABILIDAD	Espectrofotómetro PTRI: MLI-1472; Cámara de incubación: MLI-1317; Horno de convección mecánica: MLI-1518

ENVASE, VOLUMEN Y PRESERVACION DE LA MUESTRA

NO. REC.	GRUPO DE ANÁLISIS	IDENTIFICACIÓN DEL ENVASE	CANTIDAD	PRESERVACIÓN
1	MICROBIOLÓGICOS	EMPAQUE COMERCIAL	1.31 kg	SIN PRESERVACIÓN

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LAS MUESTRAS SOMETIDAS A ENSAYO NO PODRÁ SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO SALVO EN EL PROCEDIMIENTO
AV. DE LA CONVENCIÓN SUR NO. 1102, FRACC. CIRCUITO DE LAS FUENTES, AGUASCALIENTES, AGS., MÉXICO C.P.

MICROLAB INDUSTRIAL, S.A. DE C.V.
LABORATORIO DE ENSAYOS ACREDITADO POR EMA, A.C.
NMX-CC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017)
NO. AD-197-054/10 | NO. A-683-06/08 | NO. SA-031-001/09 | NO. R-0991-040/19 | NO. O-1156-11/18
APROBACIÓN CONAGUA NO. OVA-OCA-0803
APROBACIÓN SENASICA NO. GGNST-025
AUTORIZACIÓN COFEPRIS EN TRAMITE NO. 213007030001
APROBACIÓN PFPA-APR-LP-RS-23-MR/2019

MICROLAB INDUSTRIAL

Página 2 de 2

RESULTADOS DE LA MUESTRA

PARAMETROS QUE APLICAN DE ACUERDO A:
NORMA Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. EL LABORATORIO SE EXIME DE LA RESPONSABILIDAD DE LA INFORMACION Y LAS CONDICIONES DE LAS MUESTRAS PROPORCIONADAS POR EL CLIENTE.

FOLIO DE LA MUESTRA: 403962/2023

PARAMETRO	RESULTADO	INCERT.	UNIDADES	MÉTODO	INICIO	ANALISTA	ACREDITACIONES/APROBACIONES
MESOFÍLICOS AEROBIOS	30 x 10	—	UFC / g	NOM-092-SSA1-1994		C.C.L.M	-
MOHOS	5 x 10	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994		C.C.L.M	-
LEVADURAS	< 10	—	UFC / g	NOM-111-SSA1-1994		C.C.L.M	-

UFC/g en BACTERIAS MESOFILAS en placa en agar cuenta estándar, incubadas 48h a 35±2°C. UFC/g de COLIFORMES TOTALES en placa de agar rojo violeta bilis, incubadas 24±2h a 35°C. UFC/g de MOHOS Y LEVADURAS en placa de agar papa dextrosa acidificado, incubadas 5 días a 25±1°C.
Observaciones: LCE = Valor Estimado
Abr. Entidad Mexicana de Acreditación, ONA: Comisión Nacional del Agua (Aprobación), SSA: COEPRIS (Autorización), SAGARPA (Aprobación), CDN: Parámetro contenido dentro del alcance de acreditación de laboratorio vigente. SUB: Parámetro subcontratado dentro del alcance de acreditación del laboratorio subcontratado. N.A.: No aplica. Los valores reportados menor a "<" ("menor a" con numero) al Límite Práctico de Cuantificación del método. Para muestras entregadas por el cliente, MICROLAB INDUSTRIAL no es responsable de validar el proceso de muestreo, las condiciones de conservación de las muestras y de comprobar la veracidad de la información proporcionada de las muestras.

PERSONAL RESPONSABLE QUE REALIZÓ ENSAYOS Y/O MUESTREO

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
CYNTHIA CAROLINA DE LUNA MEDINA	C.C.L.M	SIGNATARIO	

AUTORIZO RESULTADOS

NOMBRE DEL ANALISTA	SIGLAS	CARGO	Firma
GLORIA ZERMEÑO GARCÍA	G.Z.G.	SIGNATARIO	

ATENTAMENTE

ING. MIGUEL ANGEL GÓNGORA CORTÉS
DIRECTOR GENERAL
CED. PROF. 3511142

EL PRESENTE INFORME DE ENSAYOS SOLAMENTE AMPARA A LA(S) MUESTRA(S) SOMETIDA(S) A ENSAYO NO PUEDE SER REPRODUCIDO PARCIALMENTE SIN LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DEL LABORATORIO PRUEBAS OBTENIDAS INCIDIRÁN EN EL PROCEDIMIENTO. Pública.com

AV. DE LA CONVENCIÓN SUR NO. 1402, FRACC. JARDINES DE LAS FUENTES, AGUASCALIENTES, AGS., MÉXICO C.P. 20340
TEL. (449) 978-5100, PBX/MX. www.microlabindustrial.com E-MAIL: info@microlabindustrial.com
Consulte nuestro aviso de privacidad en la página https://www.microlabindustrial.com. Para quejas y sugerencias: sac@microlabindustrial.com

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

PRODUCTOS Y MARCAS DEL:

GRUPO 1 **ABARROTES.**

NOMBRE	MARCA
ACEITE DE CÁRTAMO	KARTAMUS
ACEITE DE OLIVA	MEMERS MARK
ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	LA CIBELES
ACHIOTE EN PASTA	LA ANITA
AJONJOLÍ	VERDE REAL
ALBÚMINA DESHIDRATADA	SIN MARCA
ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	SIN MARCA
ALUBIA	SIN MARCA
AMARANTO EN SEMILLA	SIN MARCA
ARROZ PULIDO	VILLA CAMPO
ATE DE FRUTAS	FRUTIATES
ATÚN EN ACEITE .140GM	MARINERO
ATUN EN ACEITE 1880 GM	MEMBERS MARK
ATÚN EN AGUA .140GM	MARINERO
ATUN EN AGUA 1880GM	MEMBERS MARK
AVENA LAMINADA (HOJUELAS)	GRANVITA
AZÚCAR MORENO	SIN MARCA
CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA	SIN MARCA
CAFÉ PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO	BLASON

CAJETA	GREAT VALUE
CAMOTE CRISTALIZADO	SIN MARCA
CANELA EN RAJA	VERDE REAL
CANELA MOLIDA	VERDE REAL
CEREAL DE AMARANTO PRECOCIDO	NESTUM
CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO	NESTUM
CEREAL DE AVENA PRECOCIDO	NESTUM
CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO	MONTEBLANCO
CHILE CHILPOTLE ADOBADO LATA	LA COSTEÑA
CHILE SECO ANCHO	SIN MARCA
CHILE SECO ÁRBOL	SIN MARCA
CHILE SECO CASCABEL	SIN MARCA
CHILE SECO CHILPOTLE	SIN MARCA
CHILE SECO GUAJILLO	SIN MARCA
CHILE SECO MORITA	SIN MARCA
CHILE SECO PASILLA	SIN MARCA
CHILES JALAPEÑOS ENTEROS	LA COSTEÑA
CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS	LA COSTEÑA
CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR	2 HERMANOS
CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	SIN MARCA
CLAVO ENTERO	SIN MARCA
COCADA	SIN MARCA
CHOCOLATE EN POLVO	GREAT VALUE
COMINO ENTERO	SIN MARCA
CONCENTRADO DE LIMON NO CONGELADO PARA JUGO	MEGALIMON

CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO	F-DIAZ
CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO	F-DIAZ
CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO	F-DIAZ
CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO	SIN MARCA
DULCE DE AMARANTO	MARSAM
ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO	LA HUERTA
DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR	LA COSTEÑA
SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA	EL PAPANTLA
FLOR DE JAMAICA	PREMIER
FRIJOL BAYO	SIN MARCA
FRIJOL NEGRO	SIN MARCA
GALLETA DULCE SURTIDA	GAMESA
GALLETA INTEGRAL	GAMESA
GALLETA MARÍA	GAMESA
GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL.	GAMESA
GOMITAS DE DULCE	SIN MARCAA
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA	CONGELLI
GUAYABA EN ALMÍBAR	LA COSTEÑA
HABA SECA	SIN MARCA
HARINA DE ARROZ	3 ESTRELLAS
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	MASECA
HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR)	NUTRIMENA
HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES	NUTRIMENA
HARINA DE TRIGO	SELECTA

HELADO DE SABORES	LA COLONIAL
NIEVE DE SABORES	LA COLONIAL
HOJUELAS DE MAÍZ	KELLOGS
HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACION INDIVIDUAL)	KELLOGS
JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO	F-DIAZ
JITOMATE PROCESADO EN PURÉ	LA COSTEÑA
LECHE ENTERA EN POLVO	NIDO
LENTEJA	SIN MARCA
MANGO EN ALMÍBAR	LA COSTEÑA
MANTEQUILLA SIN SAL	LUCY
MARGARINA SIN SAL	PRIMAVERA
MAYONESA	HELLMANS
MERMELADA DE FRESA	CLEMENTE JACQUES
MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL	HEINZ
MIEL DE ABEJA	SIN MARCA
MIEL DE MAÍZ	KARO
MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE	KARO
MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA	LA COSTEÑA
MOSTAZA PREPARADA	Mc CORMICK
NUEZ SIN CASCARA	SIN MARCA
ORÉGANO EN HOJA	SIN MARCA
PALANQUETA DE CACAHUATE	NEY(HIROMY)
PASTAS PARA SOPA CORTAS Y LARGAS	FIOR DI PASTA
PILONCILLO	SIN MARCA
PIMIENTA NEGRA ENTERA	VERDE REAL

PIMIENTA NEGRA MOLIDA	VERDE REAL
PIÑA EN REBANADAS EN ALMÍBAR	SAN MARCOS
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS	PRONTO
POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE	CONGELLI
POLVOS PARA HORNEAR	ROYAL
SAL REFINADA YODATADA	DEL CARMEN
SALVADO DE TRIGO	SIN MARCA
SALSA DE TOMATE CÁTSUP	LA COSTEÑA
SALSA INGLESA	CROSSE & BLACKWELL
SOYA PROCESADA TEXTURIZADA	SIN MARCA
UVA PROCESADA DESHIDRATADA	SIN MARCA
VINAGRE DE FRUTAS	LA COSTEÑA

SAHUAYO ABARROTES

Aguascalientes Ags., 15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

RUBEN LOPEZ FIGUEROA en mi carácter de representante legal de la empresa Organización Sahuayo S.A. de C.V. y como distribuidor primario, a la empresa Jesús Manuel Romo Alba, RESPALDO la propuesta técnica y económica realizada por el C. Jesús Manuel Romo Alba para la Licitación Pública Nacional Electrónica No. **LA-050GYR032-N-149-2023** y que a continuación se mencionan:

- PARTIDA 1 Y 8 ABARROTES.

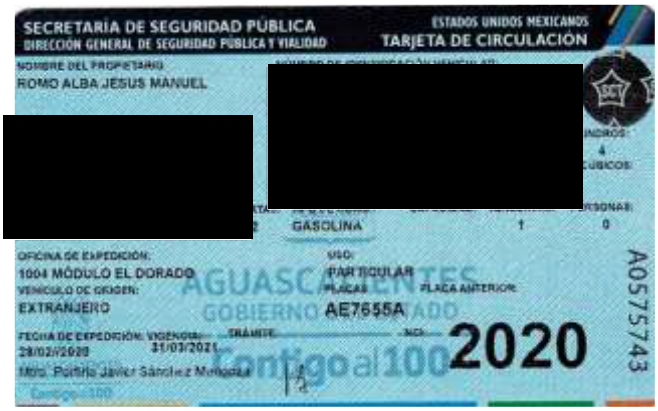
ATENTAMENTE

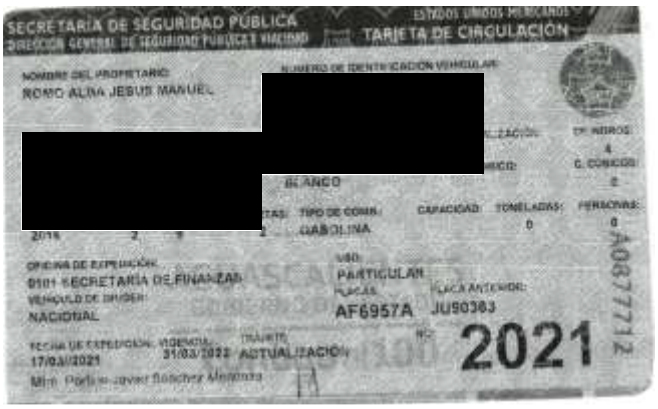
RUBEN LOPEZ FIGUEROA
Representante Legal

6.2 PROPOSICION TECNICA COMPLEMENTARIA
15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

Por medio de la presente acredito posesión de por lo menos dos vehículos con sistema de refrigeración autónomo y control de temperatura para garantizar el correcto transporte.





A T E N T A M E N T E

_____

Jesús Manuel Romo Alba

Representante Legal

6.2 PROPOSICION TECNICA COMPLEMENTARIA

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

Por medio de la presente acredito posesión de por lo menos dos vehículos cerrados que protejan del clima los bienes durante su traslado.

A T E N T A M E N T E

_____

Jesús Manuel Romo Alba

REPRESENTANTE LEGAL

15 de diciembre del 2023.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

Por medio de la presente, hago de su conocimiento, bajo protesta de decir verdad, los responsables que estarán asignados para la prestación del servicio requerido por el Instituto.

- ✓ Lic. Luis Manuel Romo Barroso. (Administración) NSS. 51968017155
- ✓ Karla Fernanda Verdín Campos (Aux. Administrativo) (confianza)
- ✓ Juan Carlos Torres Olmos (Operador y jefe de Carnicería)
- ✓ Juan Gabriel Alba Morones (Operador Carnicería, Repartidor) (conf.)
- ✓ Santiago Alonso de la Rosa (Almacenista, Chofer repartidor) NSS 51887115965
- ✓ María José Verdín Campos. (Administración,) (confianza)
- ✓ Aldo Martínez Durón (Almacenista, chofer repartidor)

Los uniformes son batas blancas con logotipo de la empresa, además nos comprometemos a que el personal porte el uniforme y gafete de la empresa, así como malla o gorro cubre cabello y cubrebocas durante la manipulación de los víveres en el proceso de entrega – recepción en las instalaciones del instituto.

Ejemplo de un gafete a continuación:

Jesús Manuel Romo Alba

Representante Legal

CATALOGO PARTIDA 1 Y 8 VIVERES 2024

ACEITE DE CARTAMO

ACEITE DE OLIVA

ACEITUNA VERDE CON SEMILLA

ACHIOTE EN PASTA

AJONJOLÍ

ALBUMINA DE HUEVO

ALUBIA

AMARANTO EN SEMILLA

SALSA INGLESA

ARROZ PULIDO

ATE DE FRUTAS

ATUN EN ACEITE

ATUN EN AGUA

AVENA INTEGRAL

AVENA LAMINADA

AZUCAR MORENA

CACAHUATE SIN
CASCARA SIN SAL

CAFÉ DE GRANO

CAJETA

CAMOTE CRISTALIZADO

CANELA EN RAJAS

CEREAL PRECOCIDO(Arroz)

CEREAL PRECOCIDO(Avena)

CHAMPIÑON REBANADO ENLATADO

CHILE CHIPOTLE ADOB.

CHILE SECO ANCHO

CHILE SECO ARBOL

CHILE SECO CASCABEL

CHILE SECO GUAJILLO

CHILE SECO MORITA

CHILE PASILLA

CHILES JALAPEÑOS ENTEROS

CHOCOLATE DE MESA

CIRUELA DESHIDRATADA

COCADA

COMINO ENTERO

JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO DE LIMON

JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO DE MANZANA

CLAVO ENTERO

JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO DE PIÑA

CONSOME DE POLLO(polvo)

DULCE DE AMARANTO

ELOTE PROCESADO

EXTRACTO DE VAINILLA

FLOR DE JAMAICA

FRIJOL BAYO

FRIJOL NEGRO

ATUN EN ACEITE 1880GM

GALLETA DULCE SURTIDA

GALLETA INTEGRAL

GALLETA MARIA

GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL.

CANELA MOLIDA

GOMITAS DE DULCE

GUAYABA EN ALMIBAR

HABA SECA

HARINA DE ARROZ

HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA

HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR

HARINA DE TRIGO

HELADO Y NIEVE DE SABORES

HOJUELA DE MAIZ

CEREAL DE AMARANTO

JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO DE TAMARINDO

PURE DE TOMATE(envasado)

LECHE ENTERA POLVO

LENTEJA

CHILES JALAPEÑOS RAJAS

MANGO EN ALMIBAR

MANTEQUILLA SIN SAL

MARGARINA SIN SAL

CREMA DE CACAHUATE

MAYONESA

MERMELADA DE FRESA

MERMELADA DE FRESA
EN ENVASE INDIVIDUAL

MIEL DE ABEJA

MIEL DE MAIZ MAPLE

MIEL DE MAIZ

MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA

MOSTAZA PREPARADA

NUEZ SIN CASCARA

OREGANO EN HOJA

PALANQUETA DE CACAHUATE

HOJUELA DE MAIZ INDIVIDUAL

PASTAS PARA SOPA CORTAS Y LARGAS

PILONCILLO

PIMIENTA NEGRA ENTERA

PIMIENTA NEGRA MOLIDA

PIÑA REBANADA
EN ALMIBAR

ATUN EN AGUA 1.88KG

POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA

GELATINA DE AGUA(polvo)
BAJA EN CALORIAS

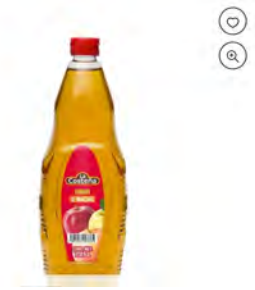
GELATINA DE LECHE

POLVO PARA HORNEAR

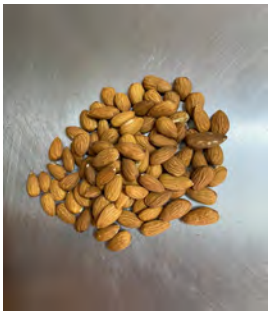
SAL REFINADA YODATADA

SALSA DE TOMATE CATSUP

sOYA PROCESADA TEXTURIZADA



VINAGRE DE FRUTAS



ALMENDRA TOSTADA SIN SAL

UVA PROCESADA DESHIDRATADA

CANELA MOLIDA

CAMARON SECO

CHILE CHILPOTLE

HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES

SALVADO DE TRIGO

PARTIDA 2 “CARNES”

BISTEC PIERNA DE RES

CHAMBARETE DE RES

CHULETA DE CERDO

CUETE DE PIERNA DE RES

FALDA DE RES

HUEVO ENTERO

JAMON DE CERDO EXTRA FINO CON 16% PROTEINA

JAMÓN DE PAVO

JAMÓN PECHUGA DE PAVO

LOMO DE CERDO

MERO

MORTADELA

PARTIDA 2 “CARNES”

SALCHICHA DE PAVO VIENA 500GM

PECHUGA DE POLLO

PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC

PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA

PIERNA DE CERDO EN TROZO

PIERNA DE CERDO MOLIDA

PIERNA Y MUSLO DE POLLO

SALCHICHA DE CERDO VIENA 500GM

PULPA DE RES EN TROZO

PULPA DE RES MOLIDA

SALCHICHA DE CERDO VIENA 1KG

SALCHICHA DE PAVO VIENA 1KG

TOCINO 500GM

CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA

QUESO AMERICANO (TIPO)

QUESO CHIHUAHUA

QUESO COTTAGE BAJO EN GRASA

QUESO FRESCO

QUESO MANCHEGO

QUESO OAXACA

QUESO PANELA

REQUESÓN SIN SAL

YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA

QUESO AÑEJO

CATALOGO PARTIDA VARIOS 6 Y 13

PAN BLANCO (PAN FRESCO)

PAN BLANCO DE CAJA

PAN BOLLO

PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA

PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA

PAN INTEGRAL BAJO EN SAL

PAN INTEGRAL DE CAJA

Pan Medias Noches

Pan Molido

PAN TOSTADO DE CAJA

PASTEL

TORTILLA DE HARINA DE TRIGO

TORTILLAS DE MAIZ

PAN DE MUERTO

ROSCA DE REYES

TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL

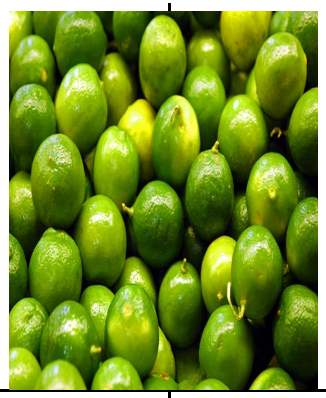
CATÁLOGO DE FOTOGRAFÍAS DE LOS BIENES OFERTADOS

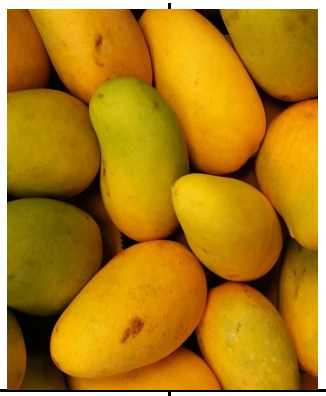
GRUPO 3, FRUTAS Y VERDURAS

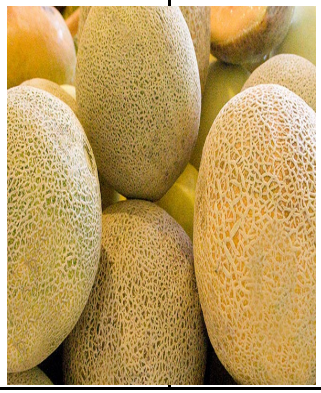
No.	CLAVE					CLAVE	NOMBRE	UNIDAD	EMPAQUE A LA ENTREGA	MARCA OFERTADA	FOTOGRAFIA DEL PRODUCTO	FOTOGRAFIA DE ETIQUETA
	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	CUCOP						
136	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	0502	22102-0394	CIRUELA ROJA	Kg.	A granel peso en kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. *El fruto es una drupa en forma redonda con diámetro de 4 centímetros aproximadamente, de pulpa jugosa, dulce y de olor suave; en la ciruela roja, la	PROPIA		
137	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	600	22102-0394	DURAZNO	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *La fruta puede ser de diversas variedades, blanca, amarilla o rosada, de forma redonda u oblonga, semi acorazonada, de 8 a 1	PROPIA		

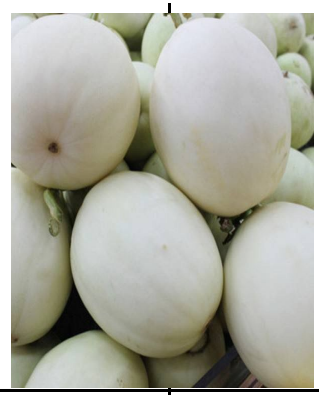
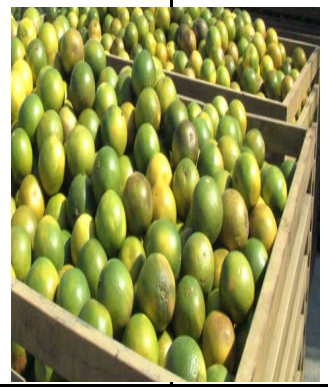
138	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1000	22102-0394	**GUAYABA**	Kg.	A granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable. *Es un fruto soldado (sincárpico), de la familia de las mirtáceas, del tipo de las bayas, carnoso, de forma redondeada, ligeramente periforme, de 5	PROPIA	
139	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1100	22102-0394	**JÍCAMA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Botánicamente es una leguminosa, raíz tuberosa formada por uno o varios seudotubérculos, con forma de trompo de base aplanada y ápice obtuso, de div	PROPIA	

140	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1202	22102-0394	**LIMA DULCE**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es un fruto aromático, dulce y suave, de forma esferoidal, de 8 a 10 cm de diámetro, el epicarpio es moderadamente grueso y va del color verde al amarillo	PROPIA	
141	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1300	22102-0394	**LIMÓN AGRIO**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto de consistencia firme, redondo, de 3 a 4.5 cm de diámetro; cáscara habitualmente delgada, brillante de color verde, olor fresco y suave,	PROPIA	

142	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1301	22102-0394	**LIMÓN CON SEMILLA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto de consistencia firme, redondo, de 3 a 4.5 cm de diámetro; cáscara habitualmente delgada, brillante de color verde, olor fresco y s	PROPIA	
143	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1601	22102-0394	**MANDARINA REINA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *Es una fruta de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo a sus gajos con diámet	PROPIA	

144	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1701	22102-0394	**MANGO ATAULFO**	Kg.	Conforme a la calidad y precio se solicitará la variedad.A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *Fruto tropical de la familia de las anacadiaceas, de diver	PROPIA	
145	Frutas y Vegetales	Frutas y Verduras	480	301	1702	22102-0394	**MANGO MANILA**	Kg.	Conforme a la calidad y precio se solicitará la variedad.A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg. *Fruto tropical de la familia de las anacadiaceas, de diver	PROPIA	

146	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	18001	22102-0394	**MANZANA RED DELICIOUS**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extrem	PROPIA	
147	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	19001	22102-0394	**MELÓN CHINO**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es un fruto sincárpico y carnoso de tipo pepónide. De forma esferoidal ligeramente alargada, de diámetro mayor de 13 a 17 cm, aromático, dulce	PROPIA	

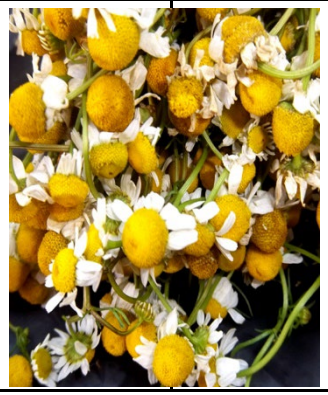
148	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	19002	22102-0394	**MELON VALENCIANO**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es un fruto sincárpico y carnoso de tipo pepónide. De forma esferoidal ligeramente alargada, de diámetro mayor de 13 a 17 cm, aromático, d	PROPIA	
149	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	20002	22102-0394	**NARANJA SIN SEMILLA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto de la familia de las rutáceas, hesperidio de forma redonda, de 8 a 12 cm de diámetro, de consistencia suave; la cáscara tiene dos	PROPIA	

150	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	21012	22102-0394	**PAPAYA ROJA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto tropical de la familia de las caricáceas, es de forma ovoide,	PROPIA	
151	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	22022	22102-0394	**PERA MANTEQUILLA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *El fruto es carnoso, de forma inconfundible. Su cáscara es lisa, de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente a	PROPIA	

152	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	23001	22102-0394	**PERÓN GOLDEN**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa. *Es de forma redonda, consistencia firme, similar a la manzana, pero la cáscara es menos delgada, de color verde o amarillo y/o lis	PROPIA	
153	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	24000	22102-0394	**PIÑA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto tropical de la familia de las bromeliáceas, la piña madura que pesa de 1.5 a 3 kg tiene una forma característica cilíndrica, alargada que termin	PROPIA	

154	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	25001	22102-0394	**PLÁTANO DOMINICO**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *Los frutos son bayas de forma alargada y característica, la fruta madura mide de 10 a 30 cm según la variedad, su cáscara de color amarill	PROPIA	
155	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	25005	22102-0394	**PLÁTANO TABASCO**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en caja de cartón corrugado de doble pared. *Los frutos son bayas de forma alargada y característica, la fruta madura mide de 10 a 30 cm según la variedad, su cáscara de color amarillo	PROPIA	

156	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2600	22102-0394	**SANDIA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde obscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura	PROPIA	
157	Condimentos	Infusiones	480	806	0300	22102-0394	**TAMARINDO**	Kg.	Envasada en bolsa de polietileno o polipropileno con capacidad de 1000 g, de marca registrada y autorizada. Es el fruto del árbol de hasta 20 m de altura, leguminosa arbórea, pertenece a la familia de las Cesalpinoideas, de color c	PROPIA	

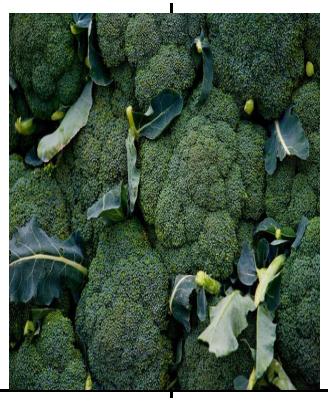
158	Condimentos	Infusiones	480	806	0400	22102-0394	**TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL**	Kg.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Planta originaria de Asia, perteneciente a la familia de las Graminaceas, se le considera un pasto cuyas hojas son lineales y de olor a limón. Debido a sus aceit	PROPIA	
159	Condimentos	Infusiones	480	806	0500	22102-0394	**TE DE MANZANILLA NATURAL**	Kg.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Planta originaria de Asia, perteneciente a la familia de las Graminaceas, se le considera un pasto cuyas hojas son lineales y de olor a limón. Debido a sus aceit	PROPIA	

160	Condimentos	Infusiones	480	806	0701	22102-0394	**TE DE YERBABUENA NATURAL**	Kg.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Planta herbácea, de 30 cm de altura, aromática, pertenece a la familia de las Labiadas, de tallo cuadrangular erecto, hojas opuestas ovado-ob	PROPIA	
161	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	28001	22102-0394	**TORONJA ROJA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Es un fruto carnoso de la familia de las rutáceas, de forma redonda y de 14 a 18 cm de diámetro, la cáscara es de color verde limón y amarillo	PROPIA	

162	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	29000	22102-0394	**TUNA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto de terrenos áridos, es una baya de forma ovoidal, con diámetro de 6 a 9 cm, es carnoso y de sabor muy dulce cuando madura. La cáscara es de colo	PROPIA	
163	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	30003	22102-0394	**UVA SIN SEMILLA**	Kg.	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable. *Fruto de terrenos áridos, es una baya de forma ovoidal, con diámetro de 6 a 9 cm, es carnoso y de sabor muy dulce cuando madura. La cáscara es de colo	PROPIA	
164	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	01000	22102-0394	**ACELGA**	Kg.	Extremar su higienización.A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase sec	PROPIA	

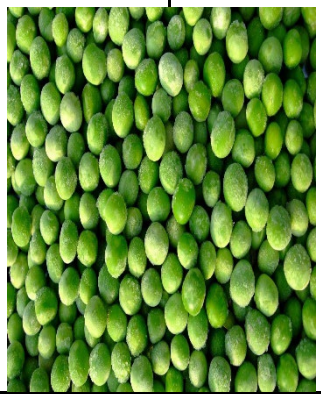
165	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0202	22102-0394	**AGUACATE HASS**	Kg.	A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable perforada, cuando sean cantidades menores de 5 Kg. Caja de plástico con separadores de cartón corrugado (cuando sean cantidades mayores de 5 Kg.)	PROPIA	
166	Condimentos	Especies	480	802	0100	22102-0394	**AJO EN BULBO**	Kg.	A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada. Bulbo de la planta herbácea perteneciente a la familia de las liliáceas, posee un sabor típico acre, su aroma es penetrante, sulfúreo, debido principalmente a	PROPIA	

167	Frutas y Vegetales	Vegetales	4800	3020	03000	22102-0394	**APIO**	Kg.	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asu	PROPIA	
168	Frutas y Vegetales	Vegetales	4800	3020	04000	22102-0394	**BETABEL**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	PROPIA	

169	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	05000	22102-0394	**BRÓCOLI**	Kg.	Extremar su higienización, en estado fresco; en el caso del brocóli congelado, sólo debe usarse cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica.Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas	PROPIA	
170	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	06002	22102-0394	**CALABACITA ITALIANA**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.Es el fruto tierno (no maduro) de la planta de su mismo nombre; el fruto es una pepónide. Su epicarpio (cáscara) es blando y c	PROPIA	

171	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0901	22102-0394	**CEBOLLA BLANCA**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable e	PROPIA	
172	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0903	22102-0394	**CEBOLLA MORADA**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable e	PROPIA	

173	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	10001	22102-0394	**CHAMPIÑÓN FRESCO**	Kg.	Extremar técnicas de higienización en estado fresco..Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen	PROPIA	
174	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	11002	22102-0394	**CHAYOTE SIN ESPINAS**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado.Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable	PROPIA	

175	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1202	22102-0394	**CHICHARO CONGELADO**	Kg.	Cuando no exista el producto en estado natural, sea de más bajo costo por temporada, más accesible y su costo beneficio lo justifique. A granel. En bolsa de polietileno de 1 kilogramo a una temperatura de -18°	PROPIA	
176	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1201	22102-0394	**CHICHARO LIMPIO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico y cajas de plástico o madera de tamaño adecuado; como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con papel ega pack. Es una planta	PROPIA	

177	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1406	22102-0394	**CHILE HABANERO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramo en bolsas de plástico biodegradable, perforadas 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 El fruto es un	PROPIA	
178	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1407	22102-0394	**CHILE JALAPEÑO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramo en bolsas de plástico biodegradable, perforadas 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 El fruto es un	PROPIA	

179	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1408	22102-0394	**CHILE LARGO GÜERO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramo en bolsas de plástico biodegradable, perforadas 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 El fruto	PROPIA	
180	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1409	22102-0394	**CHILE POBLANO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramo en bolsas de plástico biodegradable, perforadas 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 El fruto es una	PROPIA	

181	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	14110	22102-0394	**CHILE SERRANO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo	PROPIA	
182	Condimentos	Hierbas y Hojas	480	805	01000	22102-0394	**CILANTRO**	Kg.	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Planta umbelífera mediterránea de hasta 70 cm de altura, las hojas tienen segmentos anchos y divididos en tiras muy finas y cuneiformes. Las influorescenci	PROPIA	

183	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1701	22102-0394	**COL BLANCA**	Kg.	Extremar su higienización.A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa	PROPIA	
184	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1702	22102-0394	**COL MORADA**	Kg.	Extremar su higienización.A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa	PROPIA	

185	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	18001	22102-0394	**COLIFLOR FRESCA**	Kg.	Extremar su higienización.A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la b	PROPIA	
186	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	19000	22102-0394	**EJOTE**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo l	PROPIA	

187	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2001	22102-0394	**ELOTE FRESCO ENTERO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. zNota: en caso de que la bolsa no sea biodegrad	PROPIA	
188	Condimentos	Hierbas y Hojas	480	805	0200	22102-0394	**EPAZOTE**	Kg.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. Planta originaria de América, perteneciente a la familia de las quenopodiáceas, sus hojas son alternas muy aromáticas, elíptico lanceoladas, irregularmente	PROPIA	

189	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2101	22102-0394	**ESPINACA FRESCA**	Kg.	Extremar medidas de higiene.A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior,	PROPIA	
190	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	303	101	22102-0394	**GERMINADO DE ALFALFA**	Kg.	Extremar su higienización A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico, de tamaño adecuado.Son productos que se obtienen de la germinación de algunas semillas como la alfalfa o la soya al someterse	PROPIA	

191	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	303	102	22102-0394	**GERMINADO DE SOYA**	Kg.	Extremar su higienización A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico , de tamaño adecuado.Son productos que se obtienen de la germinación de algunas semillas como la alfalfa o la soya al someterse a	PROPIA	
192	Condimentos	Hierbas y Hojas	480	805	03000	22102-0394	**HIERBAS DE OLOR**	Kg.	A granel, por peso en gramos, en manojo que contenga las tres variedades de hierbas en bolsa de plástico perforada. Se presentan las tres en un manojo como hierbas de olor o pueden adquirirse por separado. Lau	PROPIA	

193	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2401	22102-0394	**JITOMATE BOLA**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso.Nota: en caso de que la bolsa no sea	PROPIA	
194	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2402	22102-0394	**JITOMATE GUAJEO GUAJITO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso.Nota: en caso de que la bo	PROPIA	

195	Condimentos	Hierbas y hojas	480	805	03011	22102-0394	**LAUREL**	Kg.	A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes. Hojas del árbol de la familia de las lauráceas, son de color verde y coriáceas, de gusto amargo y aroma muy inte	PROPIA	
196	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	25011	22102-0394	**LECHUGA OREJONA**	Kg.	Se podrá utilizar para reserva de víveres o cuando el producto no está disponible en estado natural o su costo es mayor que el deshidratado.A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de p	PROPIA	

197	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	25002	22102-0394	**LECHUGA ROMANA**	Kg.	Se podrá utilizar para reserva de víveres o cuando el producto no está disponible en estado natural o su costo es mayor que el deshidratado.A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de pl	PROPIA	
198	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	28000	22102-0394	**NOPAL**	Kg.	Extremar su higienizaciónA granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bols	PROPIA	

199	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	29002	22102-0394	**PAPA BLANCA**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable,perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradab	PROPIA	
200	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	30000	22102-0394	**PEPINO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable e	PROPIA	

201	Condimentos	Hierbas y Hojas	480	805	0600	22102-0394	**PEREJIL**	Kg.	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada. El aroma de esta planta herbácea; umbelífera, imparte un sabor ligeramente amargo, los principales componentes del aceite esencial son: el apiol, el glucós	PROPIA	
202	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3101	22102-0394	**PIMIENTO MORRÓN FRESCO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Entrega en paquetes menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodeg	PROPIA	

203	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3200	22102-0394	**PORO**	Kg.	Extremar su higienización A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bols	PROPIA	
204	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3401	22102-0394	**RÁBANO CHICO**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegrad	PROPIA	

205	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3600	22102-0394	**TOMATE VERDE**	Kg.	Extremar su higienizaciónA granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en cas	PROPIA	
206	Condimentos	hierbas y hojas.	480	302	0301	22102-0394	**TOMILLO**	Kg.	A granel, por peso en gramos en bolsa de plástico. Hierba perteneciente a la familia de las Labiadas, las hojas poseen un envés gris afieltrado, su olor es intenso y su sabor muy aromático y amargo, contiene timol (c	PROPIA	

207	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3900	22102-0394	**ZANAHORIA**	Kg.	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.Es la raíz de una planta herbácea de la familia de	PROPIA	

15 de diciembre de 2023.

DESCRIPCION AMPLIA Y DETALLADA

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

ANEXO 1
REQUERIMIENTO

ADQUISICION DE VÍVERES 2024

GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
136	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIAMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE; EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS	KILOGRAMO	0.00	1036	2503

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.				
137	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	0600	00		DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA; LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE CON FACILIDAD, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO, VERDE AMARILLENTO O AMARILLO VERDOSO, CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROJAS, LA PULPA ES AMARILLA ANARANJADA BLANCA O ROJA, ES CARNOSA, BLANDA, JUGOSA, AROMATICA, DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE, EL HUESO DURO CON SURCOS ES CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ADHIERE A LA PULPA.EN TODOS SUS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS,	KILOGRAMO	0.00	348	840

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD; CONSISTENCIA FIRME. EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION. NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA.				
138	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLA O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL	KILOGRAMO	0.00	5074	12255

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAJAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO.EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
139	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1100	00		JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAIZ TUBEROSA FORMADA POR UNO O VARIOS SEUDOTUBERCULOS, CON FORMA DE TROMPO DE BASE APLANADA Y APICE OBTUSO, DE DIVERSOS TAMAÑOS Y PESO, VARIA DE 500 A 1000 G, LA CUBIERTA ES FIBROSA Y DE COLOR BEIGE, LOS TEJIDOS INTERIORES BLANCOS, LIGERAMENTE TRANSPARENTES, CON FIBRILLAS DE HEMICELULOSA CON ALTO CONTENIDO ACUOSO, ES DE OLOR FRESCO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. AL MADURAR LA RAIZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON. EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS,	KILOGRAMO	0.00	1027	2480

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.				
140	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1202	00		LIMA DULCE. HOSPITAL A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO AROMATICO, DULCE Y SUAVE, DE FORMA ESFEROIDAL, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, EL EPICARPIO ES MODERADAMENTE GRUESO Y VA DEL COLOR VERDE AL AMARILLO VERDOSO, EN SU EXTERIOR ES LISO, BRILLANTE Y AROMATICO, EN SU INTERIOR ES BLANDO Y BLANCO POR LA CANTIDAD DE HEMICELULOSA QUE CONTIENE. LOS GAJOS SON MUY JUGOSOS, DULCES, AROMATICOS, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICO	KILOGRAMO	0.00	400	966

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA. DE SUS VARIEDADES, LA LIMA AGRIA SE UTILIZA COMO CONDIMENTO EN ALGUNAS PREPARACIONES.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.				
141	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1300	00		LIMON AGRIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE	KILOGRAMO	0.00	630	1522

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.				
142	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1301	00		LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS	KILOGRAMO	0.00	550	1327

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
143	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1601	00		MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	0.00	833	2012

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.				
144	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1701	00		MANGO ATAULFO HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE	KILOGRAMO	0.00	1440	3478

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.				
145	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1702	00		MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR	KILOGRAMO	0.00	1014	2450

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	G P O	GE N	E S P	DIF	V A R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEP S	MI N	MA X
									BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
146	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1802	00		MANZANA RED DELICIOUS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y	KILOGRAMO	0.00	3608	8714

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
147	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO	KILOGRAMO	0.00	8239	19898

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
148	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	1902	00		MELON VALENCIANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	0.00	5	12

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
149	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2002	00		NARANJA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS; UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GAJOS MUY JUGOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS SERAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE	KILOGRAMO	0.00	8596	20758

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
150	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2102	00		PAPAYA ROJA. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS	KILOGRAMO	0.00	8669	209335

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
151	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE	KILOGRAMO	0.00	3390	8186

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
152	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2300	00		PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO,	KILOGRAMO	0.00	368	888

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
153	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	24000	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILINDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIAMETRO, REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE-AMARILLO A AMARILLO-ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUGOSA Y AGRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE OLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCANZA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OBSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR	KILOGRAMO	0.00	8298	200401

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
154	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2501	00		PLATANO DOMINICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ	KILOGRAMO	0.00	400	966

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
155	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2505	00		PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS,	KILOGRAMO	0.00	5098	123111

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
156	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES EL FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO, PEPONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OBSCURO, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO	KILOGRAMO	0.00	7655	18487

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE FIBRA DIETARIA, NO CELULOSICA, LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
157	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	806 - INFUSIONES	480	806	0300	00		TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERISTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN	KILOGRAMO	0.00	14	33

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
158	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	806 - INFUSIONES	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL	PIEZA	0.00	74	180

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
159	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	806 - INFUSIONES	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA	PIEZA	0.00	42	101

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									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.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
160	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	806 - INFUSIONES	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL	PIEZA	0.00	8	20

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	G P O	GE N	E S P	DIF	V A R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEP S	MI N	MA X
									CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
161	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2801	00		TORONJA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO), DE OLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS	KILOGRAMO	0.00	2607	6295

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
162	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 120 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIAMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. EXENTAS DE AHUATES (ESPINAS GRANDES). EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE	KILOGRAMO	0.00	34	81

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SOLIDOS SOLUBLES TOTALES (NO MENOR AL 11PORCEN).COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
163	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO; DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGASSIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI	KILOGRAMO	0.00	882	2131

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	G P O	GE N	E S P	DIF	V A R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEP S	MI N	MA X
									COMPACTOS. LOS ESCOBAJOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD NEGRAS O TINTAS, ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA), ROSA OBSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
164	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0100	00		ACALGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD	KILOGRAMO	0.00	515	1243

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
165	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA	KILOGRAMO	0.00	658	1588

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
166	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	01000	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TIPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	KILOGRAMO	0.00	156	377

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
167	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS. SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS APIO DE PENCA (USO COMUN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPIÑO, ASURCADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO. SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO DIURETICO LIGERO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA,	KILOGRAMO	0.00	140	338

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS. PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.				
168	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL BETABEL ES UNA RAIZ CORRESPONDIENTE A UNA VARIEDAD DE REMOLACHA, SU FORMA PUEDE SER GLOBOSA O CONICA, DE 12 A 15 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERISTICO. PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO,	KILOGRAMO	0.00	76	183

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									AUNQUE ESTA ULTIMA TECNICA DESTRUYE EL ACIDO ASCORBICO. DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.				
169	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0500	00		BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BROCOLI CONGELADO, SOLO DEBE USARSE CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA.FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° C.INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O	KILOGRAMO	0.00	1589	3838

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	G P O	GE N	E S P	DIF	V A R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEP S	MI N	MA X
									18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRMES, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO.SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMAS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.				
170	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANDO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTAS Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE	KILOGRAMO	0.00	2615	6316

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSEDEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE.DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
171	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL	KILOGRAMO	0.00	3499	8451

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
172	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL	KILOGRAMO	0.00	32	77

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	G P O	GE N	E S P	DIF	V A R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEP S	MI N	MA X
									CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
173	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1000	00		CHAMPIÑON FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON	KILOGRAMO	0.00	645	1558

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA. EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMAS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.				
174	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS; DE ELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO	KILOGRAMO	0.00	5485	13246

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERISTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES CALIDADES. NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
175	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1202	00		CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL, SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA, MAS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE. A GRANEL. EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18° C.SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS, SANOS, ENTEROS, LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA ANTES DE QUE ESTEN DEMASIADO MADUROS Y DESARROLLEN UNA TEXTURA HARINOSA Y UNA PIEL DURA, SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO, PERMITIENDO QUE ESTEN DISPONIBLES TODO EL AÑO.GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES. USAR TECNICA ADECUADA	KILOGRAMO	0.00	10	23

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR. EMPAQUES INTEGROS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION.				
176	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1201	00		CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO Y CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCION COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO, SIN CASCARA, VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDA.LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD	KILOGRAMO	0.00	482	1163

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	G P O	GE N	E S P	DIF	V A R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEP S	MI N	MA X
									COMERCIAL Y 3 TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA, TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPADURAS. DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN AREA SUPERIOR A LOS 2 CM² DE SUPERFICIE Y ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA. VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
177	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA,	KILOGRAMO	0.00	30	73

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.				
178	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE	KILOGRAMO	0.00	13	30

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO,				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.				
179	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1408	00		CHILE LARGO O GÜERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA	KILOGRAMO	0.00	9	22

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.				
180	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE	KILOGRAMO	0.00	276	667

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM^2. DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM^2, PERO MENOR DE 2 CM^2, LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM^2 O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA,				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.				
181	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1410	00		CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE	KILOGRAMO	0.00	229	553

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	G P O	GE N	E S P	DIF	V A R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEP S	MI N	MA X
									TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
182	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	01000	00		CILANTRO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	KILOGRAMO	0.00	190	459
183	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	17001	00		COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,	KILOGRAMO	0.00	533	1288

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.				
184	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1702	00		COL MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS	KILOGRAMO	0.00	68	164

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
185	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	18011	00		COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COL; SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABEZUELAS BLANCAS, CARNOSAS Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIAMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLORALES QUE SE HIPERTROFIAN, SON COMESTIBLES. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION Y COLORACION DE LA INFLORESCENCIA, ASI COMO POR LA ABERTURA DE LAS YEMAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME, TENER FORMA CARACTERISTICA, LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS, COMPACTA, ENTERA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS	KILOGRAMO	0.00	36	88

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES EN MENOS DEL 8PORCEN, VELLOSIDADES Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 5PORCEN. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA EVIDENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES, MARCHITEZ O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES ENTRE UN 8 Y 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL ENTRE UN 5 Y 10PORCEN. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA ESTADOS AVANZADOS O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES MAYORES DE UN 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									10PORCEN. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.				
186	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES. ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS	KILOGRAMO	0.00	689	1664

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOCICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM^2. DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM^2 O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM^2 O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	G P O	GE N	E S P	DIF	V A R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEP S	MI N	MA X
									POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
187	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA	KILOGRAMO	0.00	1184	2859

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
188	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0200	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO	KILOGRAMO	0.00	38	91

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18º C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION.PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.				
189	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO	KILOGRAMO	0.00	942	2275

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18º C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION.PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.				
190	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	303 - VEGETALES DE GERMINADOS	480	303	0101	00		GERMINADO DE ALFALFA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO, DE TAMAÑO ADECUADO.SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OBSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE	KILOGRAMO	0.00	2	6

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.				
191	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	303 - VEGETALES DE GERMINADOS	480	303	0102	00		GERMINADO DE SOYA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO , DE TAMAÑO ADECUADO.SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OBSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A	KILOGRAMO	0.00	61	148

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.				
192	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCION EUGENOL, ACETOEUGENOL,	KILOGRAMO	0.00	15	37

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD				
193	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2401	00		JITOMATE BOLA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENEC	KILOGRAMO	0.00	2275	5493

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	G P O	GE N	E S P	DIF	V A R	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEP S	MI N	MA X
									E A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO,				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
194	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR	KILOGRAMO	0.00	8965	21649

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
195	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0301	00		LAUREL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS, DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO, TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES. PRESENTACION A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE	KILOGRAMO	0.00	3	8

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
196	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2501	00		LECHUGA OREJONA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS	KILOGRAMO	0.00	1155	2790

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA.LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM^2. DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
197	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS	KILOGRAMO	0.00	3466	8370

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA.LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM^2. DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
198	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	28000	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA Rraqueta. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	KILOGRAMO	0.00	1527	3688
199	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	29002	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO	KILOGRAMO	0.00	4857	11729

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
200	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 80 G A 250 G. SU CASCARA ES VERDE OBSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA. ES MUY JUGOSO, DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIARPARA SU EMPLEO DEBE	KILOGRAMO	0.00	2078	5019

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
201	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0600	00		PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ	KILOGRAMO	0.00	79	191

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
202	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRON YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE; AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO. EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS	KILOGRAMO	0.00	669	1616

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
203	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN	KILOGRAMO	0.00	89	215

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
204	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3401	00		RABANO CHICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA	KILOGRAMO	0.00	17	40

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
205	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS.	KILOGRAMO	0.00	3560	8598

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ESTA CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEÑOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE POCA EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR.PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				
206	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	805 - HIERBAS Y HOJAS	480	805	0303	00		TOMILLO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO. HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN), CARVACROL, CIMOL, PINENO, LIMOL Y BORNEAL A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS, EXPECTORANTES Y ANTIESPASMODICAS.	KILOGRAMO	0.00	4	10

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMA, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 4PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 0.9 MG/100 G. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTO DE FRAGMENTOS DE INSECTOS, ASI COMO DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. SENSORIALES COLOR VERDE SECO, OLOR AROMATICO E INTENSO, SABOR AMARGO CARACTERISTICO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL TOMILLO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									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.				
207	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS, DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO, DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM. TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE, PERO CARACTERISTICOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE	KILOGRAMO	0.00	8637	20857

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DEFECTOS. DEFECTOS MENORES. RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD. DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD, PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ. DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM, PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

15 de diciembre de 2023.
DESCRIPCION AMPLIA Y DETALLADA

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS

ANEXO 1
REQUERIMIENTO

ADQUISICION DE VÍVERES 2024

GRUPO 1, ABARROTES

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
1	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0102	01		ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y	PIEZA	0	2654	7499

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.				
2	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 1000 ML, DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE	PIEZA	0	74	209

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.				
3	22102-0394	7 - GRASAS	704 - OLEAGINOSAS	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MINIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.	PIEZA	0	4	11

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
4	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	809 - SAZONADORES	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G + 10 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CITRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZUCAR, FECULA DE MAIZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	152	429

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
5	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0200	00		AJONJOLI HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERA OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	2	6

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
6	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	109 - HUEVO	480	109	0200	00		ALBUMINA DESHIDRATADA HOSPITAL POR RACION CALCULADA EN PAQUETES DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, EN CAJAS DE CARTON, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, SELLADOS HERMETICAMENTE, CONTENIDO NETO DE 500 G, TRANSPORTAR EN BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CADA PAQUETE MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR SECO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA ALBUMINA O CLARA QUE REPRESENTA EL 64PORCEN DE LA PARTE LIQUIDA DEL HUEVO FRESCO, QUE HA SIDO SEPARADA DE LA YEMA, PASTEURIZADA, SECADA EN BANDAS DE ESPUMA O POR LIOFILIZACION, EN FORMA DE HOJUELAS, GRANULOS O POLVO MOLIDO. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES SIGUIENTES MESOFILICOS AEROBIOS 25,000 UFC/G MAX., AUSENCIA DE SALMONELLA EN 25 G; COLIFORMES TOTALES 10 UFC/G MAX., STAPHYLOCOCCUS AUREUS <10 UFC/G MAX., HUMEDAD 8PORCEN MAX.	PAQUETE	0	10	27

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
7	22102-0394	7 - GRASAS	704 - OLEAGINOSAS	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.	PIEZA	0	12	33

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
8	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.	PIEZA	0	24	68

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
9	22102-0394	4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	PIEZA	0	8	24
10	22102-0394	4 - CEREALES	402 - ARROZ	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS,	PIEZA	0	1304	3684

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.				
11	22102-0394	6 - AZéCARES	610 - MERMELADAS	480	610	0100	01		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 1000 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERON, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICION DE AZUCAR, AL QUE SE PUEDE	PIEZA	8	79	224

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CITRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFAN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MINIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERISTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TIPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZUCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFAN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL				
12	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0101	00		ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	LATA	0	334	945

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
13	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0101	03		ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS	LATA	0	9	26

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
14	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0102	00		ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA	LATA	0	1941	5484

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
15	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0102	03		ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA	LATA	0	32	89

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.				
16	22102-0394	4 - CEREALES	403 - AVENA	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E	PIEZA	0	165	466

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
17	22102-0394	6 - AZéCARES	601 - AZéCAR	480	601	0100	01		AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y	PIEZA	0	2938	8301

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
18	22102-0394	7 - GRASAS	704 - OLEAGINOSAS	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 CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES	PIEZA	0	22	61

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
19	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	806 - INFUSIONES	480	806	0101	00		CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150º C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, DESMANCHES, NO LAVADOS O NATURALES, DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 6.0PORCEN, CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 10.5 A 16.5PORCEN. PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO).VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO.ETIQUETADO	PIEZA	0	370	1044

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
20	22102-0394	6 - AZéCARES	606 - DULCES DE LECHE	480	606	0100	00		CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 30 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZUCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FISICAS Y QUIMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZUCAR, SIN ADICION DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.	PIEZA	8	5	14

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
21	22102-0394	6 - AZéCARES	605 - DULCES CRISTALIZADOS	480	605	0200	00		CAMOTE CRISTALIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR PIEZA, DE 30 G , ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO. ES EL DULCE ELABORADO CON CAMOTE, CRISTALIZADO, IMPREGNADO CON JARABE HASTA QUE LA CONCENTRACION DE AZUCAR EN SU TEJIDO ALCANCE DE UN 70 A 75PORCEN SUBSTITUYENDO AL AGUA DE CONSTITUCION. DEBE SER DE COLOR NARANJA CON UN GLASEADO EXTERNO QUE LE CONFIERE UNA APARIENCIA OPACA, DE TEXTURA SUAVE Y FIRME.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL	PIEZA	8	13	37
22	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR	KILOGRAMO	0	55	157

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
23	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0401	00		CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 160 G + 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	8	21

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
24	22102-0394	4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	0300	00		CEREAL DE AMARANTO PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA 270 G . SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS	PIEZA	0	38	106

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
25	22102-0394	4 - CEREALES	402 - ARROZ	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE	PIEZA	0	215	608

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
26	22102-0394	4 - CEREALES	403 - AVENA	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS	PIEZA	0	23	64

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.				
27	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1003	00		CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 2800 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES.	LATA	0	169	478

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA. EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMAS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS,				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.				
28	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1601	01		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	0	105	297
29	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE	KILOGRAMO	0	16	45

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE,				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				
30	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO	KILOGRAMO	0	17	48

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				
31	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1503	00		CHILE SECO CASCABEL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO	KILOGRAMO	0	3	10

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
32	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1504	00		CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO.	KILOGRAMO	0	8	21

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				
33	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y	KILOGRAMO	0	27	77

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				
34	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR	KILOGRAMO	0	16	44

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				
35	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES	KILOGRAMO	0	17	48

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.				
36	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1603	02		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	0	207	584

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
37	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1602	01		CHILES JALAPEÑOS ENTEROS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 20G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	0	57	160

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
38	22102-0394	6 - AZéCARES	604 - CHOCOLATE	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 500 G + 50 G, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL	PIEZA	8	46	129

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.				
39	22102-0394	6 - AZéCARES	604 - CHOCOLATE	480	604	0200	00		CHOCOLATE EN POLVO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN BOLSA PLASTIFICADA Y ALUMINIZADA DE 200 G . EL ETIQUETADO DEBE SER CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE COCOA, AZUCAR, FOSFATO DICALCICO, SAL YODATADA, SULFATO DE CINC VAINILLINA, CANELA EN POLVO Y SABORIZANTE ARTIFICIAL; PUEDE ESTAR ADICIONADA DE LECITINA DE SOYA, LECHE DESCREMADA EN POLVO, VITAMINAS Y MINERALES. LA COCOA SE OBTIENE A PARTIR DEL LICOR DE CACAO. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD	PIEZA	8	20	57

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MAXIMA 3.9PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27 PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G. SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS< 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG.LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR PERFECTAMENTE SELLADOS, LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR GOLPES O ABOLLADURAS Y DEBEN CONTAR CON UNA MEMBRANA DE SEGURIDAD. LAS BOLSAS BOPP DEBEN ESTAR INTEGRAS SIN ENMENDADURAS O ROTURAS; EN AMBOS CASOS DEBEN TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 3.9 PORCEN. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y DEBE CONSUMIRSE ANTES DE 30 DIAS. DEBE VERIFICARSE LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO.				
40	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO	KILOGRAMO	0	18	50

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
41	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0500	01		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIESTIRENO. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	10	27

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
42	22102-0394	6 - AZéCARES	606 - DULCES DE LECHE	480	606	0200	00		COCADA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA O RACION, DE 30 G ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO.LA COCADA ES EL DULCE ELABORADO CON COCO RAYADO, LECHE, AZUCAR Y YEMAS DE HUEVO, MEZCLADA A TEMPERATURA ELEVADA, MOLDEADA, HORNEADA Y DORADA EN LA PARTE SUPERIOR. PUEDE TENER FORMAS Y COLORES VARIABLES.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL.	PIEZA	8	373	1054

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
43	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0600	01		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA. MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO, EN BOLSA DE POLIESTIRENO. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	PIEZA	0	18	51

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
44	22102-0394	6 - AZéCARES	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0301	00		CONCENTRADO DE LIMON NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y	PIEZA	8	34	97

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
45	22102-0394	6 - AZéCARES	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0303	00		CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y	PIEZA	8	299	845

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
46	22102-0394	6 - AZéCARES	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0304	00		CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y	PIEZA	8	38	107

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
47	22102-0394	6 - AZéCARES	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0305	00		CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y	PIEZA	8	40	113

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
48	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	809 - SAZONADORES	480	809	0200	00		CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MAXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLOGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS	PIEZA	0	98	278

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .				
49	22102-0394	4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	0400	00		DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	PIEZA	8	494	1397

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
50	22102-0394	6 - AZéCARES	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	PIEZA	8	66	185

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
51	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2002	00		ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL, SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA Y MAS ACCESIBLE.EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G, A UNA TEMPERATURA DE -18° C.SON LOS GRANOS DEL MAIZ (ZEA MAYS) FRESCOS, SANOS, ENTEROS, LIMPIOS, DESPRENDIDOS DE LA MAZORCA Y SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO QUE LES PERMITE ESTAR DISPONIBLES TODO EL AÑO.GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS.	KILOGRAMO	0	5	14

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
52	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	806 - INFUSIONES	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	0	57	162

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
53	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE	PIEZA	0	1203	3399

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.				
54	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS	PIEZA	0	214	603

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.				
55	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	0500	03		GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 880 G + 20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, GRASAS, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA. TIPO I FINAS, TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE), CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA.	PIEZA	8	11	31

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA, MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA, HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO, FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMELADAS, JALEAS, GOMAS, GRENETINAS, PECTINAS O ALBUMINAS, CHOCOLATE Y OTROS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA Y CRUJIENTE, COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS.DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
56	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	0600	01		GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 470 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G CADA UNO PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO GRADO II CON CEREALES COMO AMARANTO, AVENA, GERMEN Y SALVADO DE TRIGO, FECULA DE MAIZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA, CANELA, COCOA, VAINILLA, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA O NO DE AZUCARES (PILONCILLO O MIEL DE ABEJA), OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y	PIEZA	0	458	1294

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
57	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	0700	01		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS.DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y	PIEZA	8	628	1775

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
58	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR 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,	PIEZA	8	1369	3867

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
59	22102-0394	6 - AZéCARES	607 - DULCES NO CRISTALIZADOS	480	607	0400	00		GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDON. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	PIEZA	8	6	16
60	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	609 - GELATINA	480	609	0100	01		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZUCAR, GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O	PIEZA	0	188	531

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.				
61	22102-0394	6 - AZéCARES	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0200	00		GUAYABA EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE GUAYABA (TALISIA OLIVAEFORMIS), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, MONDADAS, SOMETIDA A UNA PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES	PIEZA	8	36	102

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD				
62	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	503 - HABA	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON	PIEZA	0	41	115

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.				
63	22102-0394	4 - CEREALES	402 - ARROZ	480	402	0400	00		HARINA DE ARROZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPEL O CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUESTO DE 500 G. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE ARROZ (ORIZA SATIVA L.), SANOS, ENTEROS O QUEBRADOS, SIN CASCARA, LIBRE DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA QUE ALTEREN SU CALIDAD. ES UNA HARINA PRECOCIDA QUE REQUIERE COCIMIENTO POSTERIOR PARA SU USO. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO 7PORCEN, HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 1PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 0.8PORCEN MAXIMO. NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS, INHIBIDOS MICROBIANOS, MATERIAS EXTRAÑAS NI RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO, COLOR BLANCO, CONSISTENCIA POLVO FINO. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS	PIEZA	0	24	68

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO.EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.				
64	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0200	00		HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE PAPEL LAMINADO, CON POLIETILENO O DE POLIETILENO, DE 1000 G. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS DEL MAIZ ZEA MAYS, SANOS, LIMPIOS, PREVIAMENTE NIXTAMALIZADOS Y DESHIDRATADOS, NO SE PERMITE EL EMPLEO DE ADITIVOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 11.01PORCEN, PROTEINAS 8PORCEN, CENIZAS 1.5PORCEN, FIBRA CRUDA 2PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. CONTIENE FITATOS. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI PRESENCIA DE MOHOS, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O	PIEZA	0	402	1135

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE Y PESO NETO, ASI COMO LA INFORMACION NUTRIMENTAL.				
65	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0300	01		HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN,	PIEZA	0	130	366

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
66	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0301	01		HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO,	PIEZA	0	352	996

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.				
67	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO	PIEZA	0	57	162

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL. CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.				
68	22102-0394	6 - AZéCARES	603 - BEBIDAS CONGELADAS	480	603	0100	00		HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS, LACTEOS, GRASAS ANIMALES O VEGETALES, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, JARABE DE GLUCOSA, PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS, CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G, SALMONELLA AUSENTE EN25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE HELADO DE LECHE, SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 18 ° C,	PIEZA	8	8	23

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA, GRANULOSA O ARENOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME, CREMOSA, NO QUEBRADIZA. EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO. DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
69	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0401	00		HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACION INDIVIDUAL) HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS.EN CAJA DE CARTON DE A 30 G CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMO.UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.	PIEZA	8	48	136

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
70	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMOUNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.	PIEZA	8	20	58
71	22102-0394	6 - AZéCARES	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0802	00		JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE PULPA DE PAPAYA O PULPA DE TAMARINDO CON CARBOHIDRATOS HIDROLIZADOS Y/O MODIFICADOS, AGUA, SABORIZANTE DE ORIGEN NATURAL, ADICIONADO DE FIBRA	PIEZA	8	23	66

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									100 PORCEN NATURAL A PARTIR DE LA REMOLACHA DE AZUCAR, BALANCEADA ENTRE FIBRA SOLUBLE E INSOLUBLE. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTETICOS. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDE ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MESOFILICOS AEROBIOS 5 000 UFC/ ML, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/ML. CONCENTRACION A 56 GRADOS BRIX. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO Y EN EL CASO DEL TAMARINDO TIENE UN SABOR ACIDO.SE CONSIDERAN PARAMETROS IMPORTANTES EL SABOR, COLOR, GRADOS BRIX, ACIDEZ, GRADO DE MADUREZ Y DATOS MICROBIOLOGICOS. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTETICOS. SE PUEDE ADICIONAR DE UN MAXIMO DE 0.1 PORCEN DE BENZOATO DE SODIO Y 0.05 PORCEN DE SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVADORES. EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE, POR LO QUE ES				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									UTIL EN REGIONES DE DIFICIL ACCESO Y DE ABASTO. SE DEBE CONSERVAR A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE BEBIDA ES DE 12 ML DE CONCENTRADO POR 88 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.				
73	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE	LATA	0	14	38

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.				
74	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	201 - LECHE	480	201	0300	02		LECHE ENTERA EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA COMO RESERVA DE LECHE EN CASO DE EMERGENCIA EN HOSPITALES. LATA DE 1000 G ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACION CUANDO MENOS DEL 96PORCEN DEL AGUA PROPIA DE LA LECHE ENTERA, SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 27PORCEN; GRASA BUTIRICA MINIMA 26 PORCEN, LACTOSA 37PORCEN, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMA 69 PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 4PORCEN ; ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA MAYOR AL 0.17PORCEN, EL INDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA SUPERIOR AL 0.5 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO. 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY MILK INSTITUTE INC. O SU EQUIVALENTE, MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES 10 NMP/G, ESCHERICHIA	LATA	0.00	10	27

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									COLINEGATIVO; STAPHYLOCOCCUS AUREUS NEGATIVO; SALMONELLA SPPNEGATIVO EN 25/G. COMERCIALMENTE ESTERIL , SIN CONTAMINANTES Y GERMENES PATOGENOS. CARACTERISTICAS SENSORIALESCOLOR UNIFORME BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, EXENTA DE PARTICULAS, SABOR AGRADABLE NO RANCIO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE, CONTENIDO EN GRASA Y PROTEINA EN G/L , NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. DEBE TENER BUENA SOLUBILIDAD, EMPAQUE EN BUENAS CONDICIONES Y PERFECTAMENTE CERRADO. ENVASADA AL ALTO VACIO PUEDE CONSERVARSE DE 2 A 3 AÑOS EN BOTE CERRADO. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE SU VIDA MEDIA ES DE 30 DIAS Y REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMETICO. ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SEA SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA), YA QUE PUEDEN VARIAR DE UNA MARCA A OTRA, CORROBORANDO SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGENEA) Y SABOR. PARA EVITAR LA FORMACION DE GRUMOS, PRIMERO AGREGAR EL AGUA Y LUEGO LA LECHE.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
75	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	504 - LENTEJA	480	504	0100	00		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0	134	380
76	22102-0394	6 - AZéCARES	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0300	00		MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO	PIEZA	8	29	81

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.				
77	22102-0394	7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	0200	01		MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 500 G, EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO, SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS	PIEZA	0	37	104

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G, SIN GERMENES PATOGENOS, NI LEVADURAS; ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.10PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE; CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C, NO ETIQUETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA. CONSERVESE EN REFRIGERACION. SIN SAL. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS.EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6ºC A 10 º C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
78	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS	PIEZA	0	712	2010

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.				
79	22102-0394	7 - GRASAS	703-GRASASMIXTAS	480	703	0100	05		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS	PIEZA	0	326	922

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
80	22102-0394	6 - AZéCARES	610 - MERMELADAS	480	610	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR	PIEZA	8	83	235

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
81	22102-0394	6 - AZéCARES	610 - MERMELADAS	480	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 470 + 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON	PIEZA	8	10	29

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
82	22102-0394	6 - AZéCARES	611 - MIEL	480	611	0100	00		MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 330 G + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE	PIEZA	0	31	88

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
83	22102-0394	6 - AZéCARES	611 - MIEL	480	611	0200	00		MIEL DE MAIZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON,	PIEZA	0	12	35

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
84	22102-0394	6 - AZéCARES	611 - MIEL	480	611	0201	00		MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML + 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAIZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDON Y POR	PIEZA	0	12	34

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									HIDROLISIS COMPLETA DEL AZUCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDON CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
85	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2601	00		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO EN FRASCO DE 250 G + 20 DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL	FRASCO	0	88	250

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.				
86	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	809 - SAZONADORES	480	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 450 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS	PIEZA	0	179	505

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									(CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
87	22102-0394	6 - AZéCARES	603 - BEBIDAS CONGELADAS	480	603	0200	00		NIEVE DE SABORES POR LITRO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZUCAR, JUGO Y PULPA DE FRUTAS O BIEN JARABE DE	PIEZA	8	14	41

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									GLUCOSA, ACIDO CITRICO, SAL YODATADA, ESTABILIZANTE, COLORANTE ARTIFICIAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 1 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE NIEVE, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA NIEVE DEBE SER TERSA, SUAVE. EL ENVASE DEBE CONTENER MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA Y FECHA DE ELABORACION. NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
88	22102-0394	7 - GRASAS	704 - OLEAGINOSAS	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERISTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES.	PIEZA	0	24	68
89	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0800	00		OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 1000 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES	PIEZA	0	2	5

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.				
90	22102-0394	6 - AZéCARES	607 - DULCES NO CRISTALIZADOS	480	607	0600	00		PALANQUETA DE CACAHUATE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTOS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON CACAHUATE BIEN DESARROLLADO, LIBRE DE PLAGAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZUCAR, MOLDEADO Y SECADO. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN	PIEZA	8	4926	13915

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.				
91	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2601	00		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE	PIEZA	0	88	247

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.				
92	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600	00		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR	PIEZA	0	556	1571

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.				
93	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES	PIEZA	0	774	2188

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.				
94	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN	PIEZA	0	2060	5820

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.				
95	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2607	00		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MACARRON).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS	PIEZA	0	556	1571

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.				
96	22102-0394	6 - AZéCARES	601 - AZéCAR	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZUCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO	PIEZA	0	86	244

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.				
97	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0902	00		PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA- GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA -	PIEZA	0	6	16

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.				
98	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0901	00		PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE	PIEZA	0	8	24

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA- GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
99	22102-0394	6 - AZéCARES	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0500	00		PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE	PIEZA	8	175	494

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
100	22102-0394	6 - AZéCARES	609 - GELATINA	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZUCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL	PIEZA	0	10	27

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
101	22102-0394	6 - AZéCARES	609 - GELATINA	480	609	0200	01		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO, SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA, AZUCAR REFINADO, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODATADA, COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F-41-1983. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL.	PIEZA	8	387	1094

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
102	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	807 - POLVOS PARA HORNEAR	480	807	0100	00		POLVOS PARA HORNEAR HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES LA MEZCLA DE SALES UTILIZADA EN PANIFICACION PARA LOGRAR LA GENERACION DE GAS (BIOXIDO DE CARBONO) QUE PRODUCE EL EFECTO DE LEVANTAMIENTO Y ESPONJOSIDAD DEL PAN, ESTA CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE BICARBONATO DE SODIO O DE AMONIO Y POR LO MENOS CON UNA DE LAS SIGUIENTES SALES FOSFATO MONOCALCICO, FOSFATO DE SODIO, SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO, SUELE AGREGARSE ALMIDON COMO VEHICULO. PRESENTACION EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	10	27
103	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	803 - EXTRACTOS	480	803	0101	00		SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 250 ML + 50 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y	PIEZA	0	198	560

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.				
104	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y	PIEZA	0	401	1132

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.				
105	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	809 - SAZONADORES	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 100 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE	PIEZA	0	30	86

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.				
106	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	480	808	0100	00		SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD	PIEZA	0	9	25

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
107	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2700	00		SALVADO DE TRIGO HOSPITAL BOLSA DE POLIETILENO, POLIESTIRENO, O ENVASE PET DE 500 G.ES EL SUBPRODUCTO DE LA SEPARACION DEL RESIDUO DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE TRIGO (TRITICUM VULGARE), FORMADO PRINCIPALMENTE POR LA CASCARILLA O PERICARPIO, QUE CONTIENE ADEMAS FRACCIONES DE LAS CAPAS SUBCORTICALES UNIDAS AL PERICARPIO. CARACTERISTICAS SENSORIALES APARIENCIA SEMEJANTE AL SERRIN DE MADERA, COLOR CAFE CLARO A DORADO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A NUEZ. CONTIENE LA CAPA DE ALEURONA.COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN REFRIGERACION. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	10	27

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
108	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	505 - SOYA	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEINA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEINA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL.	PIEZA	0	14	41

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
109	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA VITIS VINIFERA L. (CON EXCLUSION DE LAS PASAS DE CORINTO), LIMPIAS, LAVADAS, SIN PEDUNCULOS NI PEDICELOS (EXCEPTO EL TIPO MALAGA). EXISTEN 2 TIPOS SIN SEMILLAS Y CON SEMILLAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE POLVO Y PLAGAS, SIN APARIENCIA BLANQUECINA O CON INDICIOS DE MOHO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y UNIFORMIDAD EN EL TAMAÑO. EL COLOR SERA DE ACUERDO A SU VARIEDAD. LA DESHIDRATACION A QUE SON SOMETIDAS LAS UVAS, LLEVA AL FRUTO HASTA UN CONTENIDO DE AGUA MUY BAJO Y A UN PH BAJO, PARA EVITAR LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO Y DARLE UN ASPECTO BRILLANTE. DURANTE ESTA OPERACION SE PERMITE LA ADICION DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.	KILOGRAMO	0	22	63

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
110	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	92	259

GRUPO 2 CARNES

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
111	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA	KILOGRAMO	0.00	2490	6652

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									NORMATIVIDAD VIGENTE.				
112	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O	KILOGRAMO	0.00	141	378

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.				
113	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN	KILOGRAMO	0.00	540	1443

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA. LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4 º C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									OLOR SUAVE CARACTERISTICO.				
114	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0500	00		CUETE DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y	KILOGRAMO	0.00	15	40

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.				
115	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA	KILOGRAMO	0.00	998	2665

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									(PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.				
116	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	109 - HUEVO	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O	KILOGRAMO	0.00	4060	10844

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.				
117	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0201	01		JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN	PAQUETE	0.00	153	408

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON CARNE DE LAS PIERNAS TRASERAS DEL CERDO, DECLARADOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD RESPONSABLE, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 16PORCEN DE PROTEINA TOTAL LIBRE DE GRASA (PLG) Y 6 PORCEN DE GRASA MAXIMO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, EL COLOR DEBE SER ROSADO CARACTERISTICO, OLOR Y SABOR AGRADABLE, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, DE CONSISTENCIA FIRME, COMPACTA Y ASPECTO TERSO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A “JAMON”.				
118	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0300	04		JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G + 3 G, EN PAQUETES DE 500 G,	PAQUETE	0.00	2513	6712

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.				
119	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0302	01		JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA	PAQUETE	0.00	17	45

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									(PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER FECULAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA. ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA, SAL, AZUCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									COMPETENTES. CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO.				
120	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA	KILOGRAMO	0.00	1043	2785

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									NORMATIVIDAD VIGENTE.EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL. LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA; CARECE DE TEJIDO OSEO, CONTIENE POCA GRASA INTRAMUSCULAR. DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO, QUE GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN. EN LOMOS REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO Y MANIPULACION. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.				
121	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0702	00		MERO EN FILETE CONGELADO. HOSPITAL. FILETE CONGELADO; PESO POR DE 220 G + 20 G. DESCONGELADO 122 G FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO,	KILOGRAMO	0.00	2986	7976

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO, UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFE ROJIZO Y EL VIENTRE ROSADO, EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MAS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFE. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDIBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE, QUE SACA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE SUS ESCONDRIJOS A PEQUEÑOS INVERTEBRADOS COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M, CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE.- OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION. EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAX. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.				
122	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0401	02		MORTADELA REBANADA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 60 G + 3 GEN PAQUETES DE 1 KG LA MORTADELA ES UN FIAMBRE ELABORADO CON CARNE MAGRA DE CERDO, PAVO O RES, TEJIDO GRASO FINAMENTE PICADO Y OTROS SUBPRODUCTOS ANIMALES COMESTIBLES, AGUA, SAL Y CONDIMENTOS; MEZCLADOS Y PROCESADOS HASTA OBTENER UNA PASTA QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIERE CONSISTENCIA	PAQUETE	0.00	66	176

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO VUELVA A CALENTARSE. ES UNA CARNE FRIA LISTA PARA CONSUMIRSE, DE TEXTURA FINA Y MASA HOMOGENEA DE FORMA CILINDRICA, PARA REBANAR. LA PASTA SE PRESENTA AL CORTE BAJO UN ASPECTO CLARO Y HOMOGENEO. EN SU PREPARACION ESTA PROHIBIDO EL USO DE NODULOS LINFATICOS, TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.				
123	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	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	KILOGRAMO	0.00	5261	14053

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A “POLLO” SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
124	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN	KILOGRAMO	0.00	1192	3184

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
125	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0303	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD	KILOGRAMO	0.00	60	159

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
126	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA	KILOGRAMO	0.00	1120	2992

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO. LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO, SIN GRASA SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
127	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G ± 5 G. A GRANEL POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES LA CARNE MOLIDA QUE SE OBTIENE DE LA PIERNA DE CERDO DEBIDAMENTE LIMPIA, SIN GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, SE CORTA Y SE MUELE	KILOGRAMO	0.00	121	324

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EN UN MOLINO EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO POCO HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
128	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 50 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA Y EL MUSLO SE ENCUENTRAN UNIDOS Y SE UBICAN ENTRE LA PARTE SUPERIOR DE LAS PATAS Y LA PECHUGA. LA PIEZA PIERNA Y MUSLO DEBEN ESTAR UNIDAS ENTERAS CON EL HUESO ASEMEJANDO LA	KILOGRAMO	0.00	4638	12390

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									FIGURA DE UNA PISTOLA Y SIN LA PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). EL RETIRO DE LA PIEL DISMINUYE CONSIDERABLEMENTE LA CANTIDAD DE COLESTEROL Y TRIGLICERIDOS DE LA RACION DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.				
129	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE	KILOGRAMO	0.00	1164	3109

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.				
130	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO,	KILOGRAMO	0.00	2041	5453

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.				
131	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE	PAQUETE	0.00	362	966

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.				
132	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0600	00		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 500 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA	PAQUETE	0.00	277	739

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
133	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES	PAQUETE	0.00	178	477

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									(SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO,				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.				
134	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0700	00		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO,	PAQUETE	0.00	241	643

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
135	22102-0394	7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEINAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE	PIEZA	0.00	112	299

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.				

GRUPO 4 DERIVADOS LÁCTEOS

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
208	22102-0394	7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100	PIEZA	0.00	1177	2843

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
209	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0202	00		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 180 G . ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES	PAQUETE	0.00	238	575

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 – 2.5PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS . SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS; SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
210	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE ENTERA DE VACA, POR MEDIO DE CUAJO CON ADICION DE SAL DIRECTAMENTE A LA PASTA, PUDIENDO CONTENER O NO CLORURO DE CALCIO ANHIDRIDO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN DE CULTIVO LACTICO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS;	PAQUETE	0.00	21	50

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS, ALMACENADO CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.SE SUGIERE MANTENER EN UN LUGAR FRESCO Y CUBIERTO. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
211	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0206	00		QUESO CHIHUAHUA HOSPITAL Y GUARDERIADE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. ADICIONADO DE SAL DIRECTAMENTE EN LA PASTA, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE; LA PASTA ES SEMIBLANDA, CON PEQUEÑAS ABERTURAS MECANICAS Y OJOS, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTO, PRENSADO Y MADURADO UN MES. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICAS - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 22PORCEN, GRASA 25PORCEN, HUMEDAD MAX. 45PORCEN;	PAQUETE	0.00	1	2

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA Y HOMOGENEA, COLOR AMARILLO CREMA CARACTERISTICO, SABOR SUAVE, AGRADABLE Y OLOR LACTEO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA, CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL CONTENIDO EN PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO.· NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU FABRICACION, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.				
212	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0207	00		QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS HOSPITAL Y GUARDERIA EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. DE 300G , EN ENVASE PLASTICO, CON SELLO DE GARANTIA. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO BLANDO,	PAQUETE	0.00	24	58

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SUAVE, EN GRUMOS, OBTENIDO DE LA LECHE PASTEURIZADA DESCREMADA O DE LECHE EN POLVO DESCREMADA DE VACA, CON CULTIVOS LACTICOS EN LA LECHE, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN UNA CANTIDAD DE 0.02 COMO MAXIMO. CUAJADO EN CONDICIONES DEFINIDAS DE TIEMPO Y TEMPERATURA, DESUERADO EN FORMA MECANICA, SALADO CON SALMUERA DIRECTO A LA MASA, NO ES PRENSADO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOLOGICAS GRASA BUTIRICA MAXIMO 1PORCEN; HUMEDAD MAXIMO 80PORCEN, PROTEINAS DE 10 A 12 PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN; PH MINIMO 4.5-MAXIMO 5; ESCHERICHIA COLI MAX 100 UFC/G.; STAPHYLOCOCCUS AUREUS UFC/G. MAXIMO 100; SALMONELLA NEGATIVO; HONGOS UFC /G. MAXIMO 500; LEVADURA UFC /G. MAXIMO 500 CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENE COLOR BLANCO, GRANULOS BLANDOS DE CUAJADA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									NOCIVA.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.				
213	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0100	00		QUESO FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 450 G + 50 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE	PAQUETE	0.00	4	10

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO, PANELA O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
214	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0209	01		QUESO MANCHEGO BAJO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE PLASTICO AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO, SUBSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLESSE, LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA, CONSISTENCIA Y SABOR. ES DECIR ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ESTANDARIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA DE VACA AL 1.5PORCEN Y SUSTITUCION DE UN 7.14PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLESSE; COAGULADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTEAS, SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR. A 0.02PORCEN, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO QUE GARANTICE LA	PAQUETE	0.00	118	284

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS GRASA MIN 18PORCEN, PROTEINA MIN 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA, DE FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE DE 250G A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO, SABOR SUAVE Y AGRADABLE. POR SER UN PRODUCTO DE RECIENTE FABRICACION NO EXISTE NORMA OFICIAL MEXICANA ESPECIFICA DEBIENDOSE APEGAR EN LO GENERAL A LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO. CON LAS LEYENDAS BAJO EN GRASAS, ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. INFORMACION NUTRIMENTAL. ADITIVOS; CONTENIDO NETO; MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE. FECHA DE CADUCIDAD, SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA, MES Y AÑO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD, AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA, FLOJA O ACUOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION.				
215	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0102	00		QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 500 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.	PAQUETE	0.00	19	46

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 58PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS .ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FIBROSA Y HOMOGENEA, FORMA DE REDONDA O ESFERICA IRREGULAR, COLOR BLANCO MARFIL O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LECHE SUAVE Y AGRADABLE. ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA Y ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. DEBE ESTAR ALMACENADO EN ESPACIOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. EL QUESO OAXACA FRESCO O BIEN FABRICADO SE DETECTA AL SEPARAR LAS TIRAS, SE APRECIAN LAS HEBRAS. A LA SEMANA SE EMPIEZAN A SEPARAR LAS HEBRAS EN BLOQUE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 6 A 15 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION, POR LA MENOR PRESENCIA DE AGUA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
216	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN,	PAQUETE	0.00	3311	7997

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
217	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0103	00		REQUESON SIN SAL HOSPITAL VERIFICAR EMPRESA, MARCA Y EMPAQUE QUE GARANTICEN LA CALIDAD, POR SU ALTO RIESGO DE CONTAMINACION DE 500 G EN ENVASE DE PLASTICO QUE IMPIDA SU CONTAMINACION. PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL SUERO DE LECHE ENTERA, SEMIDESCREMADA, O DESCREMADA PASTEURIZADA DE VACA, EL CUAL ES COAGULADO POR CALENTAMIENTO EN MEDIO ACIDO PARA FAVORECER LA OBTENCION DE LA CUAJADA, LA QUE ES SALADA, DRENADA, MOLDEADA, EMPACADA Y ETIQUETADA Y POSTERIORMENTE REFRIGERADA PARA SU CONSERVACION.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 10PORCEN; GRASA MIN 5PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 80PORCEN. LIMITE MAXIMO DE FOSFATASA RESIDUAL 4 UF/G, ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.5 MG/KG, ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES =100 UFC/G; SALMONELLA SPP	PAQUETE	0.00	3	8

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES AUSENTE EN 25 GRAMOS, VIBRIO CHOLERAE AUSENTE EN 50 GRAMOS, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA NEGATIVA; MOHOS Y LEVADURAS 500 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G. CON CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA.- BLANDA Y SUAVE, DE SABOR, OLOR Y COLOR CARACTERISTICO (LACTEO). ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR MARCA, NOMBRE, ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LISTA Y CANTIDAD DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE ELABORACION, FECHA DE CADUCIDAD Y LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 3 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
218	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y	PIEZA	0.00	56	135

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.				

GRUPO 6 VARIOS

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
226	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1300	01		PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS (VETAS O MANCHAS DE COLOR). SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0.00	6935	15517

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
227	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1200	01		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0.00	60775	135984
228	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G + 50 (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA	PIEZA	0.00	338	755

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, E. COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTEZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACION).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.				
229	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2300	00		PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIAPOR PIEZA DE 30 + 3 G CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS. 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMA SEMIESFERICA APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA CUBIERTA DE AZUCAR, DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO CON UNA ESFERA EN EL CENTRODEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	8.00	133	298

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
230	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2100	01		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	8.00	65830	147295
231	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2200	00		PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA HOSPITAL Y GUARDERIAPOR PIEZA DE 30 + 3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZUCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 1PORCEN AL 3PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS,	PIEZA	8.00	14164	31693

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.				
232	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 5 G POR PORCION, EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA.PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, SAL, AZUCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS. TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.	PIEZA	0.00	85223	190686

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
233	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 CON 23 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZUCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0.00	1040	2327
234	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN	PIEZA	0.00	98	218

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.				
235	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.	PIEZA	0.00	90	201

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
236	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO A CAFE CLARO UNIFORME, AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO LIGERAMENTE DULCE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0.00	321	719
237	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2400	00		PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL 1 KILOGRAMO, ENVUELTO CON TIRAS DE CARTON Y PAPEL.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE. PUEDE LLEVAR CUBIERTA CON MERENGUE, AZUCAR O DE GRASA COMO MANTEQUILLA. PUEDE SER DE SABORES Y ES OPCIONAL QUE LLEVE UN RELLENO.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y	PIEZA	8.00	10	21

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.				
238	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2500	01		ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 KILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, DE FORMA OVALADA, APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE ACITRON, BIZNAGA, CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTAS (NARANJA, HIGO Y LIMON), CEREZAS ROJAS O VERDES Y ABULTADO DE CUBIERTA DE CONCHA CON AZUCAR CON O SIN COLOR VEGETAL.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	8.00	16	36
239	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 520 G + 10 G (20 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G	PIEZA	0.00	1700	3803

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.				
240	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2900	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 260 G + 100 G (10 O 12 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL, GRASA VEGETAL Y SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29.3 A 30.8 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	0.00	14	30

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
241	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.	PIEZA	0.00	3704	8288

PARTIDA 8 ABARROTES

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
1	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0102	01		ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN	PIEZA	0	77	192

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.				
2	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 1000 ML, DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON	PIEZA	0	10	25

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENAR SE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
3	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	704	0301	00		CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL Y GUARDERIA Se debe ministrar bajo prescripción médica y nutricional Deberá ser en envase pet con propiedades inertes de barrera de material que ayude a mantener la vida útil de producto. Contenido neto 450 g + 20 La crema de cacahuate	PIEZA	0	5	12
8	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES	PIEZA	0	17	42

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ºC Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
14	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0102	00		ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE	LATA	0	87	218

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PROMEDIO DE 150 CM.				
16	22102-0394	4 - CEREALES	403 - AVENA	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	PIEZA	0	22	55

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
22	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES.	KILOGRAMO	0	1	3

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.				
27	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1003	00		CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA	LATA	0	13	32

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE 2800 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA. EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMAS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.				
49	22102-0394	4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	0400	00		DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU	PIEZA	8	1,248	3,120

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CONTAMINACION. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.				
53	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA	PIEZA	0	60	150

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.				
54	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN,	PIEZA	0	6	15

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
62	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	503 - HABA	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0	6	15
67	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O	PIEZA	0	40	100

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL. CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
73	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD.	LATA	0	10	25

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

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.				
75	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	504 - LENTEJA	480	504	0100	00		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0	6	15

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
79	22102-0394	7 - GRASAS	703- GRASASMIXTAS	480	703	0100	05		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRA CETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA,	PIEZA	0	40	100

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.				
104	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN	PIEZA	0	30	75

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.				

PARTIDA 9 CARNES

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
111	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	240	600

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
115	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	280	700

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
116	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	109 - HUEVO	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE	KILOGRAMO	0	480	1,200

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									UNA PORCION DENSA Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.				
120	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON	KILOGRAMO	0	240	600

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL. LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA; CARECE DE TEJIDO OSEO, CONTIENE POCA GRASA INTRAMUSCULAR. DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO, QUE GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN. EN LOMOS REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO Y MANIPULACION. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.				
124	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE,	KILOGRAMO	0	520	1,300

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.				
125	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0303	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA	KILOGRAMO	0	360	900

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.				
128	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 50 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 –	KILOGRAMO	0	240	600

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA Y EL MUSLO SE ENCUENTRAN UNIDOS Y SE UBICAN ENTRE LA PARTE SUPERIOR DE LAS PATAS Y LA PECHUGA. LA PIEZA PIERNA Y MUSLO DEBEN ESTAR UNIDAS ENTERAS CON EL HUESO ASEMEJANDO LA FIGURA DE UNA PISTOLA Y SIN LA PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A “POLLO” SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). EL RETIRO DE LA PIEL DISMINUYE CONSIDERABLEMENTE LA CANTIDAD DE COLESTEROL Y				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									TRIGLICERIDOS DE LA RACION DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.				
130	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA,	KILOGRAMO	0	360	900

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.				

PARTIDA 11 DERIVADOS LACTEOS

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
208	22102-0394	7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML.	PIEZA	0	60	150

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
211	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0206	00		QUESO CHIHUAHUA HOSPITAL Y GUARDERIADE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. ADICIONADO DE SAL DIRECTAMENTE EN LA PASTA, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE; LA PASTA ES SEMIBLANDA, CON PEQUEÑAS ABERTURAS MECANICAS Y OJOS, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTO, PRENSADO Y MADURADO UN MES. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICAS - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 22PORCEN, GRASA 25PORCEN, HUMEDAD MAX. 45PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES	PAQUETE	0	60	150

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA Y HOMOGENEA, COLOR AMARILLO CREMA CARACTERISTICO, SABOR SUAVE, AGRADABLE Y OLOR LACTEO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA, CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL CONTENIDO EN PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO.· NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU FABRICACION, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.				
213	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0100	00		QUESO FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 450 G + 50 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO	PAQUETE	0	60	150

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO, PANELA O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.				
214	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0209	01		QUESO MANCHEGO BAJO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE PLASTICO AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO, SUBSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLESSE, LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA, CONSISTENCIA Y SABOR. ES DECIR ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ESTANDARIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA DE VACA AL 1.5PORCEN	PAQUETE	0	60	150

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									Y SUSTITUCION DE UN 7.14PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLESSE; COAGULADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTEAS, SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR. A 0.02PORCEN, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS GRASA MIN 18PORCEN, PROTEINA MIN 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA, DE FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE DE 250G A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO, SABOR SUAVE Y AGRADABLE. POR SER UN PRODUCTO DE RECIENTE FABRICACION NO EXISTE NORMA OFICIAL MEXICANA ESPECIFICA				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DEBIENDOSE APEGAR EN LO GENERAL A LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO. CON LAS LEYENDAS BAJO EN GRASAS, ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. INFORMACION NUTRIMENTAL. ADITIVOS; CONTENIDO NETO; MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE. FECHA DE CADUCIDAD, SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA, MES Y AÑO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD, AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA, FLOJA O ACUOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. SU TRANSPORTE DEBE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION.				
215	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0102	00		QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 500 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 58PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y	PAQUETE	0	50	125

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS .ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FIBROSA Y HOMOGENEA, FORMA DE REDONDA O ESFERICA IRREGULAR, COLOR BLANCO MARFIL O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE. ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA Y ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. DEBE ESTAR ALMACENADO EN ESPACIOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. EL QUESO OAXACA FRESCO O BIEN FABRICADO SE DETECTA AL SEPARAR LAS TIRAS, SE APRECIAN LAS HEBRAS. A LA SEMANA SE EMPIEZAN A SEPARAR LAS HEBRAS EN BLOQUE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 6 A 15 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION, POR LA MENOR				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									PRESENCIA DE AGUA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.				
216	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE	PAQUETE	0	100	250

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.				
218	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS	PIEZA	0	60	150

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.				

PARTIDA 13 VARIOS

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
229	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2300	00		PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIAPOR PIEZA DE 30 + 3 G CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS. 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMA SEMIESFERICA APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA CUBIERTA DE AZUCAR, DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO CON UNA ESFERA EN EL CENTRODEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD	PIEZA	8	60	150

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.				
232	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 5 G POR PORCION, EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA.PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, SAL, AZUCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS. TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION. DEBE	PIEZA	0	2,000	5,000

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.				
235	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA.	PIEZA	0	32	80

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.				
237	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2400	00		PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL 1 KILOGRAMO, ENVUELTO CON TIRAS DE CARTON Y PAPEL.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE. PUEDE LLEVAR CUBIERTA CON MERENGUE, AZUCAR O DE GRASA COMO MANTEQUILLA. PUEDE SER DE SABORES Y ES	PIEZA	8	36	90

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									OPCIONAL QUE LLEVE UN RELLENO.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.				
238	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2500	01		ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 KILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO	PIEZA	8	5	12

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, DE FORMA OVALADA, APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE ACITRON, BIZNAGA, CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTAS (NARANJA, HIGO Y LIMON), CEREZAS ROJAS O VERDES Y ABULTADO DE CUBIERTA DE CONCHA CON AZUCAR CON O SIN COLOR VEGETAL.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.				
241	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANEL A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O	PIEZA	0	240	600

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O				

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX
									APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.				

REQUERIMIENTO DE VIVERES 2024

ANEXO 9
OFERTA ECONÓMICA

LICITACION PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

FECHA: 15 DE DICIEMBRE 2023 FAB. ( ). DIST. (X). No. DE PREI IMSS: 26043

NOMBRE DEL LICITANTE: JESUS MANUEL ROMO ALBA

DOMICILIO: ALEGRIA #211 COL. EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.

TEL.: 449-9-15-51-31 FAX: _____ R. F. C.: ROAJ600629RQ5

CORREO ELECTRÓNICO: luismromob@gmail.com

ESTRATIFICACIÓN: MICRO (X)PEQUEÑA ( ) MEDIANA ( ) GRANDE ( )

GRUPO 1 ABARROTES

				GRUPO 1 ABARROTES								HGZs		MARCA OFERTADA	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX			

1	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0102	01		ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO -	PIEZA	0	2654	7499	**KARTAMUS**	**$ 56.60**	**$ 424,425.29**

									QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE							

									YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTE S 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABL ES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACI ON DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACIO N DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A							

									LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN,							

									RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES							

									MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU							

									ENRANCIAMIENTO.							

2	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 1000 ML, DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO	PIEZA	0	74	209	**MEMBERS MARK**	**$ 154.53**	**$ 32,304.50**

									OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER							

									NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG,							

									JABON MAX 0.005PORCEN M/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS							

									ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO							

									TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS,							

									FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.							

3	22102-0394	7 - GRASAS	704 - OLEAGINOSAS	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION	PIEZA	0	4	11	**LA CIBELES**	**$ 21.00**	**$ 237.30**

									ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACIO N EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MINIMA,							

									EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO							

									DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.							

4	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	809 - SAZONADORES	48	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G + 10 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES	PIEZA	0	152	429	**LA ANITA**	**$ 10.70**	**$ 4,594.58**

									COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CITRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZUCAR, FECULA DE MAIZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL							

									CONSUMIDOR. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL							

									RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

5	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	4800	8002	0200	00		AJONJOLI HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS , DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO,	PIEZA	0	2	6	**VERDE REAL**	**$ 31.00**	**$ 175.15**

									EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA							

									DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERA OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI							

									SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

6	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	109 - HUEVO	4800	109	0200	00		ALBUMINA DESHIDRATADA HOSPITAL POR RACION CALCULADA EN PAQUETES DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, EN CAJAS DE CARTON, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, SELLADOS HERMETICAMENTE, CONTENIDO NETO DE 500 G, TRANSPORTAR EN BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CADA PAQUETE MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE	PAQUETE	0	10	27	**SIN MARCA**	**$ 261.00**	**$ 7,078.32**

									CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR SECO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA ALBUMINA							

									O CLARA QUE REPRESENTA EL 64PORCEN DE LA PARTE LIQUIDA DEL HUEVO FRESCO, QUE HA SIDO SEPARADA DE LA YEMA, PASTEURIZADA , SECADA EN BANDAS DE ESPUMA O POR LIOFILIZACION, EN FORMA DE HOJUELAS, GRANULOS O POLVO MOLIDO. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIO NES SIGUIENTES MESOFILICOS AEROBIOS 25,000 UFC/G MAX., AUSENCIA DE SALMONELLA EN 25 G;							

									COLIFORMES TOTALES 10 UFC/G MAX., STAPHYLOCOCCUS AUREUS <10 UFC/G MAX., HUMEDAD 8PORCEN MAX.							

7	22102-0394	7 - GRASAS	704 - OLEAGINOSAS	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA	PIEZA	0	12	33	**SIN MARCA**	**$ 190.00**	**$ 6,226.30**

									ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES							

									DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.						

8	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	4800	5001	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES	PIEZA	0	24	68	**SIN MARCA**	**$ 45.00**	**$ 3,051.00**

									DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTO S. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZA CION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVA							

									S Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS							

									SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS , PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO							

									TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.							

9	22102-0394	4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	PIEZA	0	8	24	**SIN MARCA**	**$ 36.00**	**$ 854.28**

10	22102-0394	4 - CEREALES	402 - ARROZ	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO	PIEZA	0	1304	3684	**VILLA CAMPO**	**$ 38.00**	**$ 139,984.40**

									NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS							

									QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y							

									CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN							

									EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.							

11	22102-0394	6 - AZéCARES	610 - MERMELADAS	480	610	0100	01		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 1000 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS	PIEZA	8	79	224	**FRUTIATES**	**$ 51.00**	**$ 11,410.74**

									(GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERON, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICION DE AZUCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CITRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFAN O EN LATAS CON							

									RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MINIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERISTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR							

									TIPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZUCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS,							

									BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFAN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON							

									IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA							

									COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL							

12	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0101	00		ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA	LATA	0	334	945	**MARINERO**	**$ 21.50**	**$ 20,310.62**

									VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS							

									TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA							

									MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE.							

									TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.							

13	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0101	03		ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA	LATA	0	9	26	**MEMBERS MARK**	**$ 270.00**	**$ 7,017.30**

									VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS							

									TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA							

									MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE.							

									TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.							

14	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0102	00		ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO,	LATA	0	1941	5484	**MARINERO**	**$ 21.50**	**$ 117,903.64**

									NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATAS EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE							

									CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCIO							

									N O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA,							

									LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIO							

									NES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTE							

									RIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN							

									SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION							

									DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR							

									OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE							

									PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.							

15	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0102	03		ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO,	LATA	0	32	89	**MEMBERS MARK**	**$ 270.00**	**$ 24,102.90**

									NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATAS EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE							

									CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCIO							

									N O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA,							

									LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIO							

									NES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTE							

									RIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN							

									SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION							

									DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR							

									OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE							

									PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.							

16	22102-0394	4 - CEREALES	403 - AVENA	4800	4030	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y	PIEZA	0	165	466	**GRANVITA**	**$ 37.00**	**$ 17,225.72**

									SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACI							

									ON Y DETERIORO EXTERIOR.								

17	22102-0394	6 - AZéCARES	601 - AZéCAR	480	601	0100	01		AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN	PIEZA	0	2938	8301	**SIN MARCA**	**$ 47.00**	**$ 390,146.06**

									AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANI							

									SMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE							

									OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL							

									PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.							

18	22102-0394	7 - GRASAS	704 - OLEAGINOSAS	4804	7004	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 CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y	PIEZA	0	22	61	**SIN MARCA**	**$ 41.00**	**$ 2,501.82**

									ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O							

									RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES							

19	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	806 - INFUSIONES	4800	8006	0101	00		CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE	PIEZA	0	370	1044	**BLASON**	**$ 277.00**	**$ 289,221.24**

									SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150º C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y							

									BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, DESMANCHES, NO LAVADOS O NATURALES, DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, HUMEDAD							

									MAXIMA 6.0PORCEN, CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 10.5 A 16.5PORCEN. PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO).VERIFICAR LA INTEGRIDAD							

									DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE,							

									CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

20	22102-0394	6 - AZéCARES	606 - DULCES DE LECHE	480	606	0100	00		CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 30 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZUCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES , CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL	PIEZA	8	5	14	**GREAT VALUE**	**$ 36.00**	**$ 488.16**

									OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTIC							

									AS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FISICAS Y QUIMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZUCAR, SIN ADICION DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A							

									LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIO N DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y							

									HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.							

21	22102-0394	6 - AZéCARES	605 - DULCES CRISTALIZADOS	4800	6005	0200	00		CAMOTE CRISTALIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR PIEZA, DE 30 G , ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO. ES EL DULCE ELABORADO CON CAMOTE, CRISTALIZADO, IMPREGNADO CON JARABE HASTA QUE LA CONCENTRACION DE AZUCAR EN SU TEJIDO ALCANCE DE UN 70 A 75PORCEN SUBSTITUYENDO AL AGUA DE CONSTITUCION. DEBE SER DE COLOR NARANJA CON	PIEZA	8	13	37	**SIN MARCA**	**$ 5.20**	**$ 193.91**

									UN GLASEADO EXTERNO QUE LE CONFIERE UNA APARIENCIA OPACA, DE TEXTURA SUAVE Y FIRME.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMEN TE CON PAPEL							

									ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL							

22	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	4800	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE,	KILOGRAMO	0	55	157	**VERDE REAL**	**$ 350.00**	**$ 54,776.75**

									PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER							

									DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO							

									CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE,							

									EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

23	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	4800	8002	0401	00		CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 160 G + 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE	PIEZA	0	8	21	**VERDE REAL**	**$ 12.50**	**$ 268.38**

									LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES							

									ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE							

									CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE							

									GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

24	22102-0394	4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	0300	00		CEREAL DE AMARANTO PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA 270 G . SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y	PIEZA	0	38	106	NESTUM	$ 75.00	$ 7,966.50

									NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS.							

									ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES							

									NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIO							

									NES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS- INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2							

									REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.							

25	22102-0394	4 - CEREALES	402 - ARROZ	4800	4002	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS.	PIEZA	0	215	608	NESTUM	$ 75.00	$ 45,595.50

									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 PREGELATINIZ ACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL							

									TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE							

									FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS							

									O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS							

									PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y							

									SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS.							

									ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-							

									INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACIO N DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIO NES GENERALES DE ETIQUETAD O PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADO S- INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACI							

									ON SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON							

									AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.							

26	22102-0394	4 - CEREALES	403 - AVENA	4800	4030	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y	PIEZA	0	23	64	NESTUM	$ 75.00	$ 4,830.75

									NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS.							

									ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES							

									NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIO							

									NES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS- INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2							

									REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.							

27	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1003	00		CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 2800 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICET	LATA	0	169	478	**MONTEBLANCO**	**$ 184.00**	**$ 87,950.16**

									OS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE								

									EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADO RES. ESPECIFICACIO NES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGI CAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE							

									SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS,							

									CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA. EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO							

									DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMAS SE							

									DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE							

									HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.							

28	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1601	01		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD	LATA	0	105	297	**LA COSTEÑA**	**$ 49.00**	**$ 14,562.31**

									DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO,							

									CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.							

29	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	4 8 0	3 0 2	1 5 0 1	0 0		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A	KILOGRAMO	0	16	45	**SIN MARCA**	**$ 188.00**	**$ 8,412.62**

									14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS							

									MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM							

									ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y							

									QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINAL MENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMEN TE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO.							

									SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM . FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAME NTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACI ON Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE							

									OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS,							

									FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA							

									CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.							

30	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD;	KILOGRAMO	0	17	48	**SIN MARCA**	**$ 152.00**	**$ 7,282.62**

									MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACI							

									ON Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL							

									CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE							

									RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINAL MENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMEN TE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO							

									OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM . FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO,							

									COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLAD							

									OS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y							

									LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.								

31	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1503	00		CHILE SECO CASCABEL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD;	KILOGRAMO	0	3	10	**SIN MARCA**	**$ 178.00**	**$ 1,729.80**

									MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACI							

									ON Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL							

									CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE							

									RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINAL MENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMEN TE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO							

									OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM . FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO,							

									COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLAD							

									OS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y							

									LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.							

32	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	4 8 0	3 0 2	1 5 0 4	0 0		CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD;	KILOGRAMO	0	8	21	**SIN MARCA**	**$ 156.00**	**$ 3,349.32**

									MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACI							

									ON Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL							

									CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE							

									RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINAL MENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMEN TE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO							

									OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM . FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO,							

									COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLAD							

									OS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y							

									LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.								

33	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD;	KILOGRAMO	0	27	77	**SIN MARCA**	**$ 176.00**	**$ 13,523.84**

									MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACI							

									ON Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL							

									CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE							

									RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINAL MENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMEN TE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO							

									OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM . FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO,							

									COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLAD							

									OS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y							

									LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.							

34	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	4 8 0	3 0 2	1 5 0 6	0 0		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD;	KILOGRAMO	0	16	44	**SIN MARCA**	**$ 171.00**	**$ 7,497.32**

									MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACI							

									ON Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL							

									CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE							

									RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINAL MENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMEN TE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO							

									OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM . FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO,							

									COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLAD							

									OS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y							

									LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.							

35	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	4 8 0	3 0 2	1 5 0 8	0 0		CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD;	KILOGRAMO	0	17	48	**SIN MARCA**	**$ 163.00**	**$ 7,846.49**

									MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACI							

									ON Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL							

									CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE							

									RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINAL MENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMEN TE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO							

									OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM . FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO,							

									COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLAD							

									OS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y							

									LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.							

36	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1603	02		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD	LATA	0	207	584	**LA COSTEÑA**	**$ 36.00**	**$ 21,031.56**

									DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO,							

									CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.							

37	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1602	01		CHILES JALAPEÑOS ENTEROS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 20G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD	LATA	0	57	160	**LA COSTEÑA**	**$ 37.00**	**$ 5,937.02**

									DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO,							

									CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.							

38	22102-0394	6 - AZéCARES	604 - CHOCOLATE	4804	6044	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 500 G + 50 G, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA	PIEZA	8	46	129	**DOS HERMANOS**	**$ 69.58**	**$ 8,963.30**

									CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15							

									PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA							

									2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERISTICAS							

									SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON							

									PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION						

									NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.							

39	22102-0394	6 - AZéCARES	604 - CHOCOLATE	4800	6004	0200	00		CHOCOLATE EN POLVO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN BOLSA PLASTIFICADA Y ALUMINIZADA DE 200 G . EL ETIQUETADO DEBE SER CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE COCOA, AZUCAR, FOSFATO DICALCICO, SAL YODATADA, SULFATO DE CINC VAINILLINA, CANELA EN POLVO Y SABORIZANTE ARTIFICIAL; PUEDE ESTAR	PIEZA	8	20	57	GREAT VALUE	$ 31.00	$ 1,751.50

									ADICIONADA DE LECITINA DE SOYA, LECHE DESCREMADA EN POLVO, VITAMINAS Y MINERALES. LA COCOA SE OBTIENE A PARTIR DEL LICOR DE CACAO. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 3.9PORCEN,							

									TEOBROMINA (PPM) 0.27 PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G. SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS< 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/KG MAXIMO. LA CONCENTRACI ON DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG.LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR PERFECTAMEN							

									TE SELLADOS, LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR GOLPES O ABOLLADURAS Y DEBEN CONTAR CON UNA MEMBRANA DE SEGURIDAD. LAS BOLSAS BOPP DEBEN ESTAR INTEGRAS SIN ENMENDADURAS O ROTURAS; EN AMBOS CASOS DEBEN TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 3.9 PORCEN. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O							

									MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y DEBE CONSUMIRSE ANTES DE 30 DIAS. DEBE VERIFICARSE LA FECHA DE							

									CADUCIDAD DEL PRODUCTO.							

40	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL. A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA,	KILOGRAMO	0	18	50	**SIN MARCA**	**$ 102.00**	**$ 5,071.44**

									COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME,							

									PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA,							

									EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.							

									COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							

41	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	4800	8002	0500	01		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIESTIRENO. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE	PIEZA	0	10	27	**SIN MARCA**	**$ 29.00**	**$ 786.48**

									ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIO							

									N 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.							

42	22102-0394	6 - AZéCARES	606 - DULCES DE LECHE	4806	6062	0200	00		COCADA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA O RACION, DE 30 G ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO.LA COCADA ES EL DULCE ELABORADO CON COCO RAYADO, LECHE, AZUCAR Y YEMAS DE HUEVO, MEZCLADA A TEMPERATURA ELEVADA, MOLDEADA, HORNEADA Y DORADA EN LA PARTE SUPERIOR. PUEDE TENER FORMAS Y COLORES	PIEZA	8	373	1054	**SIN MARCA**	**$ 8.00**	**$ 8,434.32**

									VARIABLES.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL							

									ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL.							

43	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	4800	8002	0600	01		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA. MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO, EN BOLSA DE POLIESTIRENO. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTES EL	PIEZA	0	18	51	**SIN MARCA**	**$ 29.64**	**$ 1,507.19**

									ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIO N A GRANEL							

									NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.							

44	22102-0394	6 - AZéCARES	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	4802	6021	0301	00		CONCENTRADO DE LIMON NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO	PIEZA	8	34	97	**MEGALIMON**	**$ 38.00**	**$ 3,692.84**

									DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y							

									MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS								

									FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO							

									A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1							

									AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.							

45	22102-0394	6 - AZéCARES	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0303	00		CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO	PIEZA	8	299	845	F-DIAZ	$ 70.00	$ 59,166.80

									DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y							

									MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS								

									FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO							

									A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1							

									AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.							

46	22102-0394	6 - AZéCARES	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0304	00		CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO	PIEZA	8	38	107	F-DIAZ	$ 70.00	$ 7,514.50

									DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y							

									MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS							

									FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO							

									A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1							

									AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.							

47	22102-0394	6 - AZéCARES	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	480	602	0305	00		CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA,	PIEZA	8	40	113	F-DIAZ	$ 70.00	$ 7,910.00

									SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGI							

									CAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACIO N.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTIC AS FISICOQUIMIC							

									AS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA							

									TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA							

									DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.							

48	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	809 - SAZONADORES	48	80	02	00		CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE,	PIEZA	0	98	278	**SIN MARCA**	**$ 78.00**	**$ 21,682.44**

									SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATAD							

									A MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCEN MINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MAXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLO							

									GICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE							

									CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR							

									UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA							

									CONSUMASE ANTES DE .							

49	22102-0394	4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	0400	00		DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION. SE DEBE COMPROBAR	PIEZA	8	494	1397	**SIN MARCA**	**$ 8.00**	**$ 11,173.44**

									EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.							

50	22102-0394	6 - AZéCARES	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS	PIEZA	8	66	185	**LA COSTEÑA**	**$ 70.50**	**$ 13,065.06**

									PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y							

									METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTE								

									S ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE							

									SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO							

									DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL							

									Y FECHA DE CADUCIDAD.							

51	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2002	00		ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL, SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA Y MAS ACCESIBLE.EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G, A UNA TEMPERATURA DE -18° C.SON LOS GRANOS DEL MAIZ (ZEA MAYS) FRESCOS, SANOS, ENTEROS, LIMPIOS, DESPRENDIDOS DE LA MAZORCA Y SOMETIDOS A	KILOGRAMO	0	5	14	**LA HUERTA**	**$ 30.00**	**$ 406.80**

									UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO QUE LES PERMITE ESTAR DISPONIBLES TODO EL AÑO.GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS							

									ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS.							

52	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	806 - INFUSIONES	4800	8060	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA	KILOGRAMO	0	57	162	**PREMIER**	**$ 242.00**	**$ 39,104.78**

									HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS,							

									LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIO N A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDA D EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACIO N DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL							

									RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

53	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	4801	5001	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM	PIEZA	0	1203	3399	**SIN MARCA**	**$ 48.00**	**$ 163,153.92**

									DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO							

									ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS							

									MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS , PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR							

									LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON							

									SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.							

54	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	4800	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES	PIEZA	0	214	603	**SIN MARCA**	**$ 38.00**	**$ 22,929.96**

									LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVA							

									S Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS							

									ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS , PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA							

									DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA							

									EL 90PORCEN DEL FRIJOL.							

55	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	4806	4 0 6	0500	03		GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 880 G + 20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, GRASAS, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO,	PIEZA	8	11	31	**GAMESA**	**$ 185.00**	**$ 5,644.35**

									MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA. TIPO I FINAS, TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE), CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS							

									MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES , COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA).							

									PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA, MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA, HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO, FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMELADAS, JALEAS, GOMAS, GRENETINAS, PECTINAS O ALBUMINAS, CHOCOLATE Y OTROS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA Y CRUJIENTE, COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS							

									(QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS.DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL							

									EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA							

									COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								

56	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	0600	01		GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 470 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G CADA UNO PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO GRADO II CON CEREALES COMO AMARANTO, AVENA, GERMEN Y SALVADO DE TRIGO, FECULA DE MAIZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA,	PIEZA	0	458	1294	GAMESA	$ 73.00	$ 94,451.05

									CANELA, COCOA, VAINILLA, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA O NO DE AZUCARES (PILONCILLO O MIEL DE ABEJA), OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS , SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS							

									MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES , COLORANTES, EMULSIFICANT ES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS							

									MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR							

									LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O							

									MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL . EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACI							

									ON, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

57	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	0700	01		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE	PIEZA	8	628	1775	GAMESA	$ 89.00	$ 157,995.47

									VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES , COLORANTES, EMULSIFICANT ES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIO NES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGI CAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN,							

									EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR,							

									CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS.DEB E CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTIC AS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGI CAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIE NTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI							

									RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE							

									HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

58	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y	PIEZA	8	1369	3867	**GAMESA**	**$ 63.00**	**$ 243,612.18**

									ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES , COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEINAS (N							

									X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS),						

									OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI							

									ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL							

									LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

59	22102-0394	6 - AZéCARES	607 - DULCES NO CRISTALIZADOS	4800	6070	0400	00		GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDON. LA MEZCLA EN	PIEZA	8	6	16	**SIN MARCA**	**$ 26.00**	**$ 411.32**

									DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN							

									MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.							

60	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	609 - GELATINA	4800	609	0100	01		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZUCAR, GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO	PIEZA	0	188	531	CONGELI	$ 86.00	$ 45,674.60

									DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACIO							

									N O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60							

									PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50							

									MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.							

61	22102-0394	6 - AZéCARES	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0200	00		GUAYABA EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE GUAYABA (TALISIA OLIVAEFORMIS), CON SUS	PIEZA	8	36	102	**LA COSTEÑA**	**$ 62.00**	**$ 6,305.40**

									VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, MONDADAS, SOMETIDA A UNA PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES							

									COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO							

									ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO,							

									AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN							

									PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL							

									Y FECHA DE CADUCIDAD								

62	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	503 - HABA	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER	PIEZA	0	41	115	**SIN MARCA**	**$ 79.00**	**$ 9,105.54**

									HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE							

									MAXIMA DE 65 PORCEN.								

63	22102-0394	4 - CEREALES	402 - ARROZ	4800	4002	0400	00		HARINA DE ARROZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPEL O CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUESTO DE 500 G. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE ARROZ (ORIZA SATIVA L.), SANOS, ENTEROS O QUEBRADOS, SIN CASCARA, LIBRE DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA QUE ALTEREN SU CALIDAD. ES UNA HARINA	PIEZA	0	24	68	**TRES ESTRELLAS**	**$ 42.00**	**$ 2,847.60**

									PRECOCIDA QUE REQUIERE COCIMIENTO POSTERIOR PARA SU USO. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO 7PORCEN, HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 1PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 0.8PORCEN MAXIMO. NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS, INHIBIDOS							

									MICROBIANOS, MATERIAS EXTRAÑAS NI RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO, COLOR BLANCO, CONSISTENCIA POLVO FINO. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA							

									COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL							

									FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO.EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.							

64	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0200	00		HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE PAPEL LAMINADO, CON POLIETILENO O DE POLIETILENO, DE 1000 G. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS DEL MAIZ ZEA MAYS, SANOS, LIMPIOS, PREVIAMENTE NIXTAMALIZADOS Y DESHIDRATADOS, NO SE PERMITE EL EMPLEO DE ADITIVOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGI	PIEZA	0	402	1135	MASECA	$ 28.00	$ 31,766.56

									CAS HUMEDAD 11.01PORCEN, PROTEINAS 8PORCEN, CENIZAS 1.5PORCEN, FIBRA CRUDA 2PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES ES UN POLVO FINO, SECO, DE							

									ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. CONTIENE FITATOS. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI PRESENCIA DE MOHOS, SIN							

									OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE							

									FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE Y PESO NETO, ASI COMO LA INFORMACION NUTRIMENTAL .							

65	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0300	01		HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR , QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE	PIEZA	0	130	366	**NUTRIMENA**	**$ 129.00**	**$ 47,229.48**

									ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES							

									SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA							

									PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS							

									ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE							

									GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR , QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE							

									CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES							

									NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.							

66	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0301	01		HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR , QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE	PIEZA	0	352	996	**NUTRIMENA**	**$ 129.00**	**$ 128,423.37**

									ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES							

									SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA							

									PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS							

									ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE							

									GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR , QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE							

									CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES							

									NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.							

67	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	4800	4006	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS	PIEZA	0	57	162	SELECTA	$ 18.00	$ 2,908.62

									Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADO RES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADO RES O AGENTES ANTIMICROBIA NOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE							

									TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA							

									MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS,							

									MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA,							

									CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA							

									ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES								

									EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION,							

									LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL . CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.							

68	22102-0394	6 - AZéCARES	603 - BEBIDAS CONGELADAS	4800	6003	0100	00		HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA	PIEZA	8	8	23	**LA COLONIAL**	**$ 27.00**	**$ 610.20**

									CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS, LACTEOS, GRASAS ANIMALES O VEGETALES, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, JARABE DE GLUCOSA, PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS, CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y							

									COLORANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G, SALMONELLA AUSENTE EN25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE HELADO DE LECHE, SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR							

									EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 18 ° C, EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES							

									DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA, GRANULOSA O ARENOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME, CREMOSA, NO QUEBRADIZA. EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO. DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU							

									DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION.							

69	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0401	00		HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACION INDIVIDUAL) HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS.EN CAJA DE CARTON DE A 30 G CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O	PIEZA	8	48	136	**KELLOGS**	**$ 8.00**	**$ 1,084.80**

									HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACI ON Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIO NES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGI CAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS							

									AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMO.UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR							

									AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUELES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.								

70	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	4800	405	0400	00		HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE	PIEZA	8	20	58	KELLOGS	$ 82.00	$ 4,725.66

									DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10							

									000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMOUNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O							

									SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUELES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.							

71	22102-0394	6 - AZéCARES	602 - JUGOS Y CONCENTRADOS	4 8 0	6 0 2	0 8 0 2	0 0		JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE PULPA DE PAPAYA O PULPA DE TAMARINDO CON CARBOHIDRATOS HIDROLIZADOS Y/O MODIFICADOS, AGUA, SABORIZANTE DE ORIGEN	PIEZA	8	23	66	F-DIAZ	$ 60.00	$ 3,960.00

									NATURAL, ADICIONADO DE FIBRA 100 PORCEN NATURAL A PARTIR DE LA REMOLACHA DE AZUCAR, BALANCEADA ENTRE FIBRA SOLUBLE E INSOLUBLE. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTETICOS. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDE ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADO RES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN							

									MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MESOFILICOS AEROBIOS 5 000 UFC/ ML, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/ML. CONCENTRACION A 56 GRADOS BRIX. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO Y EN EL CASO DEL TAMARINDO TIENE UN SABOR ACIDO.SE CONSIDERAN							

									PARAMETROS IMPORTANTES EL SABOR, COLOR, GRADOS BRIX, ACIDEZ, GRADO DE MADUREZ Y DATOS MICROBIOLOGICOS. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTETICOS. SE PUEDE ADICIONAR DE UN MAXIMO DE 0.1 PORCEN DE BENZOATO DE SODIO Y 0.05 PORCEN DE SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVADORES. EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y							

									RESISTENTES, QUE REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIO							

									N, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE, POR LO QUE ES UTIL EN							

									REGIONES DE DIFICIL ACCESO Y DE ABASTO. SE DEBE CONSERVAR A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE BEBIDA ES DE 12 ML DE CONCENTRADO POR 88 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.							

73	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN	LATA	0	14	38	**LA COSTEÑA**	**$ 32.00**	**$ 1,229.44**

									CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO							

									TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE							

									CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE							

									TOMATE SEGUN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL							

									PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.							

74	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	201 - LECHE	480	201	0300	02		LECHE ENTERA EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA COMO RESERVA DE LECHE EN CASO DE EMERGENCIA EN HOSPITALES. LATA DE 1000 G ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACION CUANDO MENOS DEL 96PORCEN DEL AGUA PROPIA DE LA LECHE ENTERA, SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACI	LATA	0.00	10	27	NIDO	$ 160.00	$ 4,339.20

									ON. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 27PORCEN; GRASA BUTIRICA MINIMA 26 PORCEN, LACTOSA 37PORCEN, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMA 69 PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 4PORCEN ; ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DETERMINADA							

									EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA MAYOR AL 0.17PORCEN, EL INDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA SUPERIOR AL 0.5 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO. 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY MILK INSTITUTE INC. O SU EQUIVALENTE, MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES							

									10 NMP/G, ESCHERICHIA COLINEGATIVO ; STAPHYLOCOCCUS AUREUS NEGATIVO; SALMONELLA SPPNEGATIVO EN 25/G. COMERCIALMENTE ESTERIL , SIN CONTAMINANTES Y GERMENES PATOGENOS. CARACTERISTICAS SENSORIALESCOLOR UNIFORME BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, EXENTA DE PARTICULAS, SABOR AGRADABLE NO RANCIO. DEBE CUMPLIR							

									CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE, CONTENIDO EN GRASA Y PROTEINA EN G/L , NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. DEBE TENER BUENA SOLUBILIDAD,							

									EMPAQUE EN BUENAS CONDICIONES Y PERFECTAMENTE CERRADO. ENVASADA AL ALTO VACIO PUEDE CONSERVARSE DE 2 A 3 AÑOS EN BOTE CERRADO. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE SU VIDA MEDIA ES DE 30 DIAS Y REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMETICO. ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SEA SIGUIENDO							

									LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA), YA QUE PUEDEN VARIAR DE UNA MARCA A OTRA, CORROBORANDO SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGENEA) Y SABOR. PARA EVITAR LA FORMACION DE GRUMOS, PRIMERO AGREGAR EL AGUA Y LUEGO LA LECHE.							

75	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	504 - LENTEJA	4800	5004	0100	00		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDO SE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS , PRESENTAR	PIEZA	0	134	380	**SIN MARCA**	**$ 22.00**	**$ 8,352.96**

									UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.							

76	22102-0394	6 - AZéCARES	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	4800	6008	0300	00		MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS	PIEZA	8	29	81	**LA COSTEÑA**	**$ 71.50**	**$ 5,817.24**

									VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y							

									METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTE								

									S ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS,							

									LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS							

									LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION							

									NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.							

77	22102-0394	7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	0200	01		MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 500 G, EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL	PIEZA	0	37	104	LUCY	$ 69.58	$ 7,233.54

									CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO, SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN							

									ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G, SIN GERMENES PATOGENOS,							

									NI LEVADURAS; ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.10PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE; CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C, NO ETIQUETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE							

									CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA							

									. CONSERVESE EN REFRIGERACION. SIN SAL. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS.EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6ºC A 10 º C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.							

78	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	4800	7020	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE	PIEZA	0	712	2010	**PRIMAVERA**	**$ 28.00**	**$ 56,287.56**

									LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO							

									SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERI							

									DOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS							

									MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS							

									FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE							

									PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.							

79	22102-0394	7 - GRASAS	703-GRASASMIXTAS	480	703	0100	05		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO	PIEZA	0	326	922	**HELLMANS**	**$ 99.50**	**$ 91,746.96**

									DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS							

									PERMITIDOS ETILENDIAMIN TETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTE S SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E.							

									COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE							

									SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE							

									MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.							

80	22102-0394	6 - AZéCARES	610 - MERMELADAS	4800	6100	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUALES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR,	PIEZA	8	83	235	HEINZ	$ 3.00	$ 705.12

									AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS							

									AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO							

									UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE								

									VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE							

									DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE , INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.							

81	22102-0394	6 - AZéCARES	610 - MERMELADAS	4800	6100	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 470 + 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES	PIEZA	8	10	29	**CLEMENTE JACQUES**	**$ 50.00**	**$ 1,469.00**

									COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20							

									UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTIC							

									OS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO							

									VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO,							

									SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE , INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.							

82	22102-0394	6 - AZéCARES	611 - MIEL	480	611	0100	00		MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 330 G + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION	PIEZA	0	31	88	**SIN MARCA**	**$ 70.00**	**$ 6,169.80**

									FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER							

									MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE							

									MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA							

									QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL							

									ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

83	22102-0394	6 - AZéCARES	611 - MIEL	480	611	0200	00		MIEL DE MAIZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8	PIEZA	0	12	35	KARO	$ 32.00	$ 1,120.96

									G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES							

									VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO							

									CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE							

									GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.						

84	22102-0394	6 - AZéCARES	611 - MIEL	4 8 0	6 1 1	0 2 0 1	0 0		MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML + 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD	PIEZA	0	12	34	**KARO**	**$ 65.00**	**$ 2,203.50**

									17 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR							

									CARACTERISTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAIZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDON Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZUCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDON CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO							

									(ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL							

									MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.							

85	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	4802	3026	2601	00		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO EN FRASCO DE 250 G + 20 DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE	FRASCO	0	88	250	**LA COSTEÑA**	**$ 56.00**	**$ 13,984.88**

									COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR							

									GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONE S FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOL OGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA							

									ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA							

									DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL							

									FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO							

									NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.							

86	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	809 - SAZONADORES	4800	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 450 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O	PIEZA	0	179	505	**Mc CORMICK**	**$ 44.00**	**$ 22,224.84**

									TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y							

									QUIMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS							

									COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE,							

									CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

87	22102-0394	6 - AZéCARES	603 - BEBIDAS CONGELADAS	4800	6003	0200	00		NIEVE DE SABORES POR LITRO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ELABORADO	PIEZA	8	14	41	**LA COLONIAL**	**$ 27.00**	**$ 1,098.36**

									CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZUCAR, JUGO Y PULPA DE FRUTAS O BIEN JARABE DE GLUCOSA, ACIDO CITRICO, SAL YODATADA, ESTABILIZANTE , COLORANTE ARTIFICIAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 1 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA							

									ELABORACION DE NIEVE, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA , ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION							

									DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA NIEVE DEBE SER TERSA, SUAVE. EL ENVASE DEBE CONTENER MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA Y FECHA DE ELABORACION. NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS							

									EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.							

88	22102-0394	7 - GRASAS	704 - OLEAGINOSAS	4804	7040	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA	PIEZA	0	24	68	**SIN MARCA**	**$ 486.00**	**$ 32,950.80**

									SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA Ttemplado. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERISTIC								

									O, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES.							

89	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	4800	8002	0800	00		OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 1000 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTE	PIEZA	0	2	5	**SIN MARCA**	**$ 13.00**	**$ 58.76**

									S DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN							

									MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.							

									SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR							

									EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIO N A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDA D EN LA LOCALIDAD.							

90	22102-0394	6 - AZéCARES	607 - DULCES NO CRISTALIZADOS	4807	6070	0600	00		PALANQUETA DE CACAHUATE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTOS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON CACAHUATE BIEN DESARROLLADO, LIBRE DE PLAGAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZUCAR, MOLDEADO Y SECADO.	PIEZA	8	4926	13915	**HIROMY**	**$ 4.00**	**$ 55,659.28**

									ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS. EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL							

									ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE							

									ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.							

91	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	4 8 0	4 0 6	2 6 0 1	0 0		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO	PIEZA	0	88	247	**FIOR DI PASTA**	**$ 11.00**	**$ 2,722.17**

									MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD							

									MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR							

									CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION,							

									FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

92	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	4800	4006	2600	00		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO	PIEZA	0	556	1571	**FIOR DI PASTA**	**$ 11.00**	**$ 17,277.70**

									MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD							

									MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR							

									CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION,							

									FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

93	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO	PIEZA	0	774	2188	**FIOR DI PASTA**	**$ 11.00**	**$ 24,064.48**

									MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD							

									MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR							

									CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION,							

									FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

94	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO	PIEZA	0	2060	5820	**FIOR DI PASTA**	**$ 11.00**	**$ 64,020.00**

									MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD							

									MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR							

									CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION,							

									FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

95	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2607	00		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MACARRON).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN	PIEZA	0	556	1571	**FIOR DI PASTA**	**$ 11.00**	**$ 17,281.00**

									CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO,							

									HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y							

									SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE							

									FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

96	22102-0394	6 - AZéCARES	601 - AZéCAR	4800	6001	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO. ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZUCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO	PIEZA	0	86	244	**SIN MARCA**	**$ 51.00**	**$ 12,448.08**

									SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.							

97	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	4800	8002	0902	00		PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ,	PIEZA	0	6	16	VERDE REAL	$ 23.00	$ 363.86

									CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACIO N Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL							

									TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO;							

									PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS								

									(VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDA							

									D VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN							

									PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIO LOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANI SMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR							

									Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.							

98	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	4800	802	0901	00		PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ,	PIEZA	0	8	24	VERDE REAL	$ 23.00	$ 545.79

									CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACIO N Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL							

									TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO;							

									PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS								

									(VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDA							

									D VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN							

									PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR								

									Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.							

99	22102-0394	6 - AZéCARES	608 - FRUTAS EN ALMÖBAR	480	608	0500	00		PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS,	PIEZA	8	175	494	**SAN MARCOS**	**$ 63.00**	**$ 31,110.03**

									SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y							

									ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500							

									MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A							

									LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA							

									ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.							

100	22102-0394	6 - AZéCARES	609 - GELATINA	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZUCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O	PIEZA	0	10	27	**PRONTO**	**$ 19.00**	**$ 515.28**

									COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO,							

									LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR							

									CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA							

									COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG,							

									BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.							

101	22102-0394	6 - AZéCARES	609 - GELATINA	480	609	0200	01		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO, SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA, AZUCAR REFINADO, ACIDO	PIEZA	8	387	1094	**CONGELI**	**$ 92.00**	**$ 100,633.28**

									FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODATADA, COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F-41-1983. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES							

									10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS							

									EXTRAÑAS, ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL .							

102	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	807 - POLVOS PARA HORNEAR	480	807	0100	00		POLVOS PARA HORNEAR HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES LA MEZCLA DE SALES UTILIZADA EN PANIFICACION PARA LOGRAR LA GENERACION DE GAS (BIOXIDO DE CARBONO) QUE PRODUCE EL EFECTO DE LEVANTAMIENTO Y ESPONJOSIDAD DEL PAN, ESTA CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE BICARBONATO DE SODIO O DE AMONIO Y	PIEZA	0	10	27	ROYAL	$ 8.00	$ 216.96

									POR LO MENOS CON UNA DE LAS SIGUIENTES SALES FOSFATO MONOCALCICO, FOSFATO DE SODIO, SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO, SUELE AGREGARSE ALMIDON COMO VEHICULO. PRESENTACION EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y							

									DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

103	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	803 - EXTRACTOS	480	803	0101	00		SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 250 ML + 50 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE	PIEZA	0	198	560	**PAPANTLA**	**$ 25.00**	**$ 14,012.00**

									VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMEN TE MAS BAJO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLIC OL,							

									COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.							

104	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	4 8 0	8 0 8	0 2 0 0	0 0		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS,	PIEZA	0	401	1132	**DEL CARMEN**	**$ 28.00**	**$ 31,703.28**

									SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G							

									MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO							

									ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.							

105	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	809 - SAZONADORES	48	80	04	00		SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 100 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA,	PIEZA	0	30	86	**LA COSTEÑA**	**$ 45.00**	**$ 3,864.60**

									ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO.							

									MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR							

									EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIO							

									NES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADO RES.							

106	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	4800	8008	0100	00		SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS , VINAGRE, AGUA,	PIEZA	0	9	25	**CROSS & BLACKWELL**	**$ 68.00**	**$ 1,690.48**

									MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS							

									EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIO							

									NES SENSORIALES.								

107	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	4800	4006	2700	00		SALVADO DE TRIGO HOSPITAL BOLSA DE POLIETILENO, POLIESTIRENO, O ENVASE PET DE 500 G.ES EL SUBPRODUCTO DE LA SEPARACION DEL RESIDUO DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE TRIGO (TRITICUM VULGARE), FORMADO PRINCIPALMENTE POR LA CASCARILLA O PERICARPIO, QUE CONTIENE ADEMAS FRACCIONES DE LAS CAPAS SUBCORTICALES UNIDAS AL PERICARPIO. CARACTERISTICAS SENSORIALES	PIEZA	0	10	27	**SIN MARCA**	**$ 8.00**	**$ 216.96**

									APARIENCIA SEMEJANTE AL SERRIN DE MADERA, COLOR CAFE CLARO A DORADO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A NUEZ. CONTIENE LA CAPA DE ALEURONA.COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN							

									REFRIGERACION. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION							

									DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL . EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

108	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	505 - SOYA	4800	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEINA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA	PIEZA	0	14	41	**SIN MARCA**	**$ 24.50**	**$ 996.66**

									OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEINA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES							

									TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES							

									POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL.							

109	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	301 - FRUTAS	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA	KILOGRAMO	0	22	63	**SIN MARCA**	**$ 79.00**	**$ 4,999.12**

									DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA VITIS VINIFERA L. (CON EXCLUSION DE LAS PASAS DE CORINTO), LIMPIAS, LAVADAS, SIN PEDUNCULOS NI PEDICELOS (EXCEPTO EL TIPO MALAGA). EXISTEN 2 TIPOS SIN SEMILLAS Y CON SEMILLAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE							

									CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE POLVO Y PLAGAS, SIN APARIENCIA BLANQUECINA O CON INDICIOS DE MOHO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTIC O. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN							

									EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y UNIFORMIDAD EN EL TAMAÑO. EL COLOR SERA DE ACUERDO A SU VARIEDAD. LA DESHIDRATACION A QUE SON SOMETIDAS LAS UVAS, LLEVA AL FRUTO HASTA UN CONTENIDO DE AGUA MUY BAJO Y A UN PH BAJO, PARA EVITAR LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO Y DARLE UN ASPECTO							

									BRILLANTE. DURANTE ESTA OPERACION SE PERMITE LA ADICION DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.								

110	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	4800	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONE	PIEZA	0	92	259	**LA COSTEÑA**	**$ 23.50**	**$ 6,081.10**

									NTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A							

									7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACIO N NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERI FICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA							

									CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO,							

									EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.									

GRUPO / UNIDAD	HGZ 1	HGZ 2	HGZ 3	Total HGZ s	
	Máx	Máx	Máx	MIN	MAX
GRUPO 1, ABARROTES	$1,146,273.00	$1,041,860.00	$1,054,507.00	$ 1,297,056.67	$ 3,242,641.68

$ 3,602,500.16
TOTAL

15 DE DICIEMBRE 2023

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 1 ABARROTES

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

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DE LA PARTIDA: **$3,602,500.16.**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: TRES MILLONES SEISCIENTOS DOS MIL QUINIENTOS PESOS 16/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

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

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

ANEXO 9
OFERTA ECONÓMICA

LICITACION PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

FECHA: 15 DE DICIEMBRE 2023 FAB. ( ). DIST. (X). No. DE PREI IMSS: 26043

NOMBRE DEL LICITANTE: JESUS MANUEL ROMO ALBA

DOMICILIO: ALEGRIA #211 COL. EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.

TEL.: 449-9-15-51-31 FAX: _____ R. F. C.: ROAJ600629RQ5

CORREO ELECTRÓNICO: luismromob@gmail.com

ESTRATIFICACIÓN: MICRO (X)PEQUEÑA ( ) MEDIANA ( ) GRANDE ( )

NOMBRE DEL GRUPO LICITADO: CARNES EN GENERAL

GRUPO 2

				GRUPO 2 CARNES								HGZs		MARCA OFERTADA	PRECIO	SUBTOTAL
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX			

111	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON	KILOGRAMO	0.00	2490	6652	**JIMPRO**	**$ 225.00**	**$ 1,496,798.61**

									UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE							

									EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								

112	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTAD	KILOGRAMO	0.00	141	378	**JIMPRO**	**$ 84.00**	**$ 31,715.47**

									A ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIO N O							

									CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.							

113	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADAB	KILOGRAMO	0.00	540	1443	**JIMPRO**	**$ 118.00**	**$ 170,275.09**

									LES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS).							

									ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O							

									PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA. LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACIO N MAXIMA DE 4 º C. SUS CARACTERISTI CAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O								

									LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.							

114	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0500	00		CUETE DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG,	KILOGRAMO	0.00	15	40	**JIMPRO**	**$ 175.00**	**$ 6,918.54**

									TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIO							

									N O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.							

115	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE	KILOGRAMO	0.00	998	2665	**JIMPRO**	**$ 195.00**	**$ 519,689.44**

									PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPOND							

									A, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.							

116	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	109 - HUEVO	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5	KILOGRAMO	0.00	4060	10844	**SABRO HUEVO**	**$ 53.00**	**$ 574,745.21**

									KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO							

									EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y								

									FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFERO SA Y QUELAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENT O PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL								

									HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS							

									CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE								

									MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5								

									U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS							

									0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.							

117	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0201	01		JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE	PAQUETE	0.00	153	408	**SAN JACINTO**	**$ 60.00**	**$ 24,490.02**

									ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS).							

									ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON CARNE DE LAS PIERNAS TRASERAS DEL CERDO, DECLARADOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD RESPONSABLE, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS								

									DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 16PORCEN DE PROTEINA TOTAL LIBRE DE GRASA (PLG) Y 6 PORCEN DE GRASA MAXIMO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADAS DE MAYOR DIAMETRO, EL COLOR DEBE SER ROSADO CARACTERISTICO, OLOR Y							

									SABOR AGRADABLE, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, DE CONSISTENCIA FIRME, COMPACTA Y ASPECTO TERSO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A “JAMON”.							

118	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0300	04		JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G + 3 G, EN PAQUETES DE 500 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON	PAQUETE	0.00	2513	6712	**SAN JACINTO**	**$ 78.00**	**$ 523,560.73**

									INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIO							

									NES DE CALIDAD, PRESERVACIO N Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDA D VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTO S AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR							

									, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTE S. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMEN TE MOLIDO, NI FECULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIAL MENTE EXENTO DE MANCHAS O							

									COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD							

									MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS								

									ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTUR							

									A LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO								

									(LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO								

									(MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.							

119	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0302	01		JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE	PAQUETE	0.00	17	45	**SAN JACINTO**	**$ 75.00**	**$ 3,365.78**

									ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS).							

									ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA								

									OVALADA, CILINDRICA O RECTANGULAR , DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER FECULAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA. ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA, SAL, AZUCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTE S Y SABORIZANTES . NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADO RES, METALES PESADOS,							

									RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES . CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO.								

120	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES	KILOGRAMO	0.00	1043	2785	**JIMPRO**	**$ 126.00**	**$ 350,923.78**

									BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA							

									(PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL. LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA; CARECE DE TEJIDO OSEO, CONTIENE POCA GRASA INTRAMUSCULAR. DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA							

									SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO, QUE GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN. EN LOMOS REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO Y MANIPULACION. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.								

121	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	0702	00		MERO EN FILETE CONGELADO. HOSPITAL. FILETE CONGELADO; PESO POR DE 220 G + 20 G. DESCONGELADO 122 G FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS	KILOGRAMO	0.00	2986	7976	**JIMPRO**	**$ 97.20**	**$ 775,301.46**

									CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPOND							

									A, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO, UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFE ROJIZO Y EL VIENTRE								

									ROSADO, EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MAS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFE. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDIBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE, QUE SACA DE SUS ESCONDRIJOS A PEQUEÑOS							

									INVERTEBRADOS COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M, CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE.- OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y							

									DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE							

									COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO							

									FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION . EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA. BASES								

									VOLATILES 35 MG N/100 G MAX. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.							

122	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0401	02		MORTADELA REBANADA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 60 G + 3 GEN PAQUETES DE 1 KG LA MORTADELA ES UN FIAMBRE ELABORADO CON CARNE MAGRA DE CERDO, PAVO O RES, TEJIDO GRASO FINAMENTE PICADO Y OTROS SUBPRODUCTOS ANIMALES COMESTIBLES, AGUA, SAL Y CONDIMENTOS; MEZCLADOS Y PROCESADOS HASTA OBTENER UNA PASTA QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO	PAQUETE	0.00	66	176	**DUBY**	**$ 64.00**	**$ 11,283.36**

									ADQUIERE CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO VUELVA A CALENTARSE. ES UNA CARNE FRIA LISTA PARA CONSUMIRSE, DE TEXTURA FINA Y MASA HOMOGENEA DE FORMA CILINDRICA, PARA REBANAR. LA PASTA SE PRESENTA AL CORTE BAJO UN ASPECTO CLARO Y HOMOGENEO. EN SU PREPARACION ESTA PROHIBIDO EL USO DE NODULOS LINFATICOS, TEJIDO GLANDULAR								

									CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.							

123	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	03 00	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	KILOGRAMO	0.00	5261	14053	**JIMPRO**	**$ 115.00**	**$ 1,616,052.93**

									PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPOND							

									A, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR							

									BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A “POLLO” SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANT								

									ES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05,							

									CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.							

124	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEM	KILOGRAMO	0.00	1192	3184	JIMPRO	$ 184.00	$ 585,903.51

									ENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO							

									EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN							

									HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.								

125	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0303	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA	KILOGRAMO	0.00	60	159	JIMPRO	$ 145.00	$ 23,053.96

									PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION,							

									CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE							

									ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTI CO.							

126	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES	KILOGRAMO	0.00	1120	2992	**JIMPRO**	**$ 112.00**	**$ 335,153.40**

									BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA							

									(PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO. LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO, SIN GRASA							

									SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.								

127	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G ± 5 G. A GRANEL POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE	KILOGRAMO	0.00	121	324	**JIMPRO**	**$ 71.50**	**$ 23,154.63**

									MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE								

									PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES LA CARNE MOLIDA QUE SE OBTIENE DE LA PIERNA DE CERDO DEBIDAMENTE LIMPIA, SIN GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, SE CORTA Y SE MUELE EN UN MOLINO EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA							

									Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO POCO HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION.							

128	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 50 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON	KILOGRAMO	0.00	4638	12390	**JIMPRO**	**$ 74.00**	**$ 916,833.52**

									NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD,							

									PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA Y EL MUSLO SE ENCUENTRAN UNIDOS Y SE UBICAN ENTRE LA PARTE SUPERIOR DE LAS PATAS Y LA PECHUGA. LA PIEZA PIERNA Y MUSLO DEBEN ESTAR UNIDAS ENTERAS CON EL HUESO ASEMEJANDO LA FIGURA DE UNA PISTOLA Y SIN LA PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO								

									QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDE R A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTI CO (EL AROMA A “POLLO” SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). EL RETIRO DE LA PIEL DISMINUYE CONSIDERABLE MENTE LA CANTIDAD DE COLESTEROL Y TRIGLICERIDOS DE LA RACION DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDAD							

									ES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4;								

									SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.							

129	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG,	KILOGRAMO	0.00	1164	3109	**JIMPRO**	**$ 194.00**	**$ 603,165.39**

									TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIO							

									N O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.							

130	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA,	KILOGRAMO	0.00	2041	5453	**JIMPRO**	**$ 180.00**	**$ 981,571.54**

									NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y							

									ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								

131	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON	PAQUETE	0.00	362	966	**SAN JACINTO**	**$ 62.00**	**$ 59,888.61**

									INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIO							

									NES DE CALIDAD, PRESERVACIO N Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDA D VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCT OS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTO S), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE							

									22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS							

									AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL							

									USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.							

132	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0600	00		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 500 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON	PAQUETE	0.00	277	739	**SAN JACINTO**	**$ 24.30**	**$ 17,967.47**

									INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIO							

									NES DE CALIDAD, PRESERVACIO N Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDA D VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCT OS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTO S), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE							

									22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS							

									AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL							

									USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.							

133	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON	PAQUETE	0.00	178	477	**SAN JACINTO**	**$ 70.00**	**$ 33,358.57**

									INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIO							

									NES DE CALIDAD, PRESERVACIO N Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDA D VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCT OS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTO S), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS							

									Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA							

									HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES							

									DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.							

134	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	103 - EMBUTIDOS	480	103	07 00	00		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON	PAQUETE	0.00	241	643	**SAN JACINTO**	**$ 40.00**	**$ 25,729.48**

									INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIO							

									NES DE CALIDAD, PRESERVACIO N Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDA D VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCT OS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTO S), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS							

									Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA							

									HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES							

									DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.							

135	22102-0394	7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.	PIEZA	0.00	112	299	**SAN JACINTO**	**$ 88.00**	**$ 26,327.84**

									ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEINAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR,								

									CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSERVESE								

									EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
																	$ 9,737,228.34

GRUPO / UNIDAD	HGZ 1	HGZ 2	HGZ 3
	Máx	Máx	Máx
GRUPO 2, CARNES	$3,438,821.16	$3,125,581.9	$3,163,521.96

Total HGZ s	
MIN	MAX
$ 3,891,170.02	$ 9,727,925.04

15 DE DICIEMBRE 2023

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 2 CARNES EN GENERAL

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

CANTIDAD IMPORTE TOTAL: **$9,737,228.34**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Nueve millones setecientos treinta y siete mil doscientos veintiocho pesos 34/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

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

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

_____

15 DICIEMBRE 2023

ANEXO 9

LICITACION PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

FECHA: 15 DE DICIEMBRE 2023 FAB. ( ). DIST. (X). No. DE PREI IMSS: 26043

NOMBRE DEL LICITANTE: JESUS MANUEL ROMO ALBA

DOMICILIO: ALEGRIA #211 COL. EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.

TEL.: 449-9-15-51-31 FAX: _____ R. F. C.: ROAJ600629RQ5

CORREO ELECTRÓNICO: luismromob@gmail.com

ESTRATIFICACIÓN: MICRO (X)PEQUEÑA ( ) MEDIANA ( ) GRANDE ( )

NOMBRE DEL GRUPO LICITADO: DERIVADOS LACTEOS

GRUPO 4

				GRUPO 4 DERIVADOS LACTEOS								HGZs		MARCA OFERTADA	PRECIO	SUBTOTAL
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX			

208	22102-0394	7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	4800	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN	PIEZA	0.00	1177	2843	**LUCY**	**$ 84.00**	**$ 238,806.79**

									LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE							

									MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTI							

									CAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEX							

									ENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.							

209	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0202	00		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 180 G . ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION , MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE	PAQUETE	0.00	238	575	**LE CASTELL**	**$ 15.00**	**$ 8,621.55**

									ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO							

									VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 – 2.5PORCEN;							

									ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS . SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS;							

									SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE							

									PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO,							

									CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA							

									DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.							

210	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE ENTERA DE VACA, POR MEDIO DE	PAQUETE	0.00	21	50	LUCY	$ 68.00	$ 3,415.78

									CUAJO CON ADICION DE SAL DIRECTAMENTE A LA PASTA, PUDIENDO CONTENER O NO CLORURO DE CALCIO ANHIDRIDO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN DE CULTIVO LACTICO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN;							

									ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES							

									MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL							

									SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS, ALMACENADO CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.SE SUGIERE MANTENER EN UN LUGAR FRESCO Y CUBIERTO. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA							

									SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA							

									DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.							

211	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0206	00		QUESO CHIHUAHUA HOSPITAL Y GUARDERIADE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA, LIBRE DE	PAQUETE	0.00	1	2	LUCY	$ 68.00	$ 131.38

									ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. ADICIONADO DE SAL DIRECTAMENTE EN LA PASTA, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE; LA PASTA ES SEMIBLANDA, CON PEQUEÑAS ABERTURAS MECANICAS Y OJOS, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTO, PRENSADO Y MADURADO UN MES. DEBE							

									CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICAS - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 22PORCEN, GRASA 25PORCEN, HUMEDAD MAX. 45PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN							

									25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA Y HOMOGENEA, COLOR AMARILLO CREMA CARACTERISTICO, SABOR SUAVE, AGRADABLE Y OLOR LACTEO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS							

									SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA, CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL CONTENIDO EN PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO.· NO							

									DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU FABRICACION, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS							

									GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.							

212	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0207	00		QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS HOSPITAL Y GUARDERIA EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. DE 300G , EN ENVASE PLASTICO, CON SELLO DE GARANTIA. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO BLANDO, SUAVE, EN GRUMOS, OBTENIDO DE LA LECHE PASTEURIZADA DESCREMADO DE LECHE	PAQUETE	0.00	24	58	**LALA**	**$ 57.00**	**$ 3,303.72**

									EN POLVO DESCREMADA DE VACA, CON CULTIVOS LACTICOS EN LA LECHE, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN UNA CANTIDAD DE 0.02 COMO MAXIMO. CUAJADO EN CONDICIONES DEFINIDAS DE TIEMPO Y TEMPERATUR A, DESUERADO EN FORMA MECANICA, SALADO CON SALMUERA DIRECTO A LA MASA, NO ES PRENSADO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACI ONES FISICO -						

									QUIMICAS Y MICROBIOLOLOGICAS GRASA BUTIRICA MAXIMO 1PORCEN; HUMEDAD MAXIMO 80PORCEN, PROTEINAS DE 10 A 12 PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN; PH MINIMO 4.5-MAXIMO 5; ESCHERICHIA COLI MAX 100 UFC/G.; STAPHYLOCOCCUS AUREUS UFC/G. MAXIMO 100; SALMONELLA NEGATIVO; HONGOS UFC /G. MAXIMO 500; LEVADURA UFC /G.							

									MAXIMO 500 CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENE COLOR BLANCO, GRANULOS BLANDOS DE CUAJADA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD							

									DEL QUESO. LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE							

									PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.REQUIERE							

									REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA							

									PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.								

213	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0100	00		QUESO FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 450 G + 50 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR	PAQUETE	0.00	4	10	**LUCY**	**$ 80.00**	**$ 772.80**

									DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO							

									FRESCO, BLANCO, PANELA O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION . DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G;							

									HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE							

									CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZAD							

									A. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. POR							

									SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.							

									ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.							

214	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0209	01		QUESO MANCHEGO BAJO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE PLASTICO AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO,	PAQUETE	0.00	118	284	**LUCY**	**$ 95.00**	**$ 26,980.38**

									SUBSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLESSE, LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA, CONSISTENCIA Y SABOR. ES DECIR ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ESTANDARIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA DE VACA AL 1.5PORCEN Y SUSTITUCION DE UN 7.14PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLESSE; COAGULADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE							

									BACTERIAS LACTEAS, SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR. A 0.02PORCEN, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS GRASA MIN 18PORCEN, PROTEINA MIN 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN. PASTA							

									SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA, DE FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE DE 250G A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO, SABOR SUAVE Y AGRADABLE. POR SER UN PRODUCTO							

									DE RECIENTE FABRICACION NO EXISTE NORMA OFICIAL MEXICANA ESPECIFICA DEBIENDOSE APEGAR EN LO GENERAL A LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO. CON LAS LEYENDAS BAJO EN GRASAS, ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE							

									EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. INFORMACION NUTRIMENTAL. ADITIVOS; CONTENIDO NETO; MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE. FECHA DE CADUCIDAD, SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA, MES Y AÑO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS							

									QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD, AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA, FLOJA O ACUOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE							

									GARANTICEN SU CONSERVACIO N.							

215	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0102	00		QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 500 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE	PAQUETE	0.00	19	46	**LUCY**	**$ 95.00**	**$ 4,404.96**

									DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 58PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y							

									LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS .ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FIBROSA Y HOMOGENEA, FORMA DE REDONDA O ESFERICA IRREGULAR, COLOR BLANCO							

									MARFIL O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE. ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS CONSERVESE							

									EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA Y ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. DEBE ESTAR ALMACENADO EN ESPACIOS							

									CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION , LA CUAL DEBE DE							

									APARECER EN LA ETIQUETA. EL QUESO OAXACA FRESCO O BIEN FABRICADO SE DETECTA AL SEPARAR LAS TIRAS, SE APRECIAN LAS HEBRAS. A LA SEMANA SE EMPIEZAN A SEPARAR LAS HEBRAS EN BLOQUE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. TIENE UNA							

									VIDA MEDIA DE 6 A 15 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION, POR LA MENOR PRESENCIA DE AGUA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.							

216	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR	PAQUETE	0.00	3311	7997	**LUCY**	**$ 176.00**	**$ 1,407,392.45**

									DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO							

									FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION . DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y							

									LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTI							

									CAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA							

									DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR							

									SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE							

									SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.							

217	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0103	00		REQUESON SIN SAL HOSPITAL VERIFICAR EMPRESA, MARCA Y EMPAQUE QUE GARANTICEN LA CALIDAD, POR SU ALTO RIESGO DE CONTAMINACION DE 500 G EN ENVASE DE PLASTICO QUE IMPIDA SU CONTAMINACION. PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL SUERO DE LECHE ENTERA, SEMIDESCREMADA, O DESCREMADA PASTEURIZADA DE VACA, EL CUAL ES COAGULADO POR	PAQUETE	0.00	3	8	**LUCY**	**$ 25.00**	**$ 193.20**

									CALENTAMIENTO EN MEDIO ACIDO PARA FAVORECER LA OBTENCION DE LA CUAJADA, LA QUE ES SALADA, DRENADA, MOLDEADA, EMPACADA Y ETIQUETADA Y POSTERIORMENTE REFRIGERADA PARA SU CONSERVACION.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO -							

									QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 10PORCEN; GRASA MIN 5PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 80PORCEN. LIMITE MAXIMO DE FOSFATASA RESIDUAL 4 UF/G, ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.5 MG/KG, ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES =100 UFC/G; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES AUSENTE EN 25 GRAMOS,							

									VIBRIO CHOLERAE AUSENTE EN 50 GRAMOS, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA NEGATIVA; MOHOS Y LEVADURAS 500 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G. CON CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA.- BLANDA Y SUAVE, DE SABOR, OLOR Y COLOR CARACTERISTICO (LACTEO). ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR MARCA, NOMBRE, ESPECIFICACION Y							

									VARIEDAD DEL QUESO, LISTA Y CANTIDAD DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE ELABORACION, FECHA DE CADUCIDAD Y LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE							

									HUMEDAD MAXIMA. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO							

									POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 3 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA							

									DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.								

218	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO	PIEZA	0.00	56	135	**LALA**	**$ 46.00**	**$ 6,221.04**

									ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION							

									CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA							

									EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE							

									CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTI							

									CO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA							

									CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.								

GRUPO / UNIDAD	HGZ 1	HGZ 2	HGZ 3
	Máx	Máx	Máx
GRUPO 4, DERIV LACTEOS	$573,136.86	$520,930.32	$527,253.66

Total HGZ s	
MIN	MAX
$ 648,528.34	$ 1,621,320.84

$ 1,700,244.04

15 DE DICIEMBRE 2023

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 4 DERIVADOS LACTEOS

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

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DEL GRUPO: **$1,700,244.04**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Un millón setecientos mil doscientos cuarenta y cuatro pesos 04/100 MN.

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

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

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

_____

ANEXO 9
OFERTA ECONÓMICA

LICITACION PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

FECHA: 15 DE DICIEMBRE 2023 FAB. ( ). DIST. (X). No. DE PREI IMSS: 26043

NOMBRE DEL LICITANTE: JESUS MANUEL ROMO ALBA

DOMICILIO: ALEGRIA #211 COL. EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.

TEL.: 449-9-15-51-31 FAX: _____ R. F. C.: ROAJ600629RQ5

CORREO ELECTRÓNICO: luismromob@gmail.com

ESTRATIFICACIÓN: MICRO (X) PEQUEÑA ( ) MEDIANA ( ) GRANDE ( )

NOMBRE DEL GRUPO LICITADO: VARIOS
GRUPO 6

				GRUPO 6 VARIOS								HGZs		MARCA OFERTADA	PRECIO	SUBTOTAL
No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX			

226	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1300	01		PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO,	PIEZA	0.00	6935	15517	**BIMBO**	**$ 49.00**	**$ 760,314.14**

									REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA							

									SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES.							

									ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS (VETAS O MANCHAS DE COLOR). SU EMPAQUE							

									DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

227	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1200	01		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS	PIEZA	0.00	60775	135984	**PAN REAL**	**$ 4.00**	**$ 543,936.77**

								SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE							

									15PORCENAL 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. CARACTERIS							

									TICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA							

									DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA; OLOR Y SABOR AGRADABLE,							

									CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA							

									PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.							

228	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G + 50 (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS	PIEZA	0.00	338	755	**BIMBO**	**$ 52.00**	**$ 39,279.76**

									Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, E. COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTEZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE							

									MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACION).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACI							

									ON NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL							

									PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

229	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2300	00		PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 G CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOL	PIEZA	8.00	133	298	**PAN REAL**	**$ 6.00**	**$ 1,788.21**

									OGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS. 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORME S 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERIS TICAS SENSORIALE S TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE							

									LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE ; DE FORMA SEMIESFERICA APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA CUBIERTA DE AZUCAR, DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO CON UNA ESFERA EN EL CENTRODEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD							

									EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.							

230	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2100	01		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O	PIEZA	8.00	65830	147295	**PAN REAL**	**$ 8.00**	**$ 1,178,357.00**

									NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCENAL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS							

								SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR							

								CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.								

231	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2200	00		PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARIN	PIEZA	8.00	14164	31693	**PAN REAL**	**$ 3.00**	**$ 95,078.83**

									A, RECUBIERTO DE AZUCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 1PORCENAL 3PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G						

									MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA							

								LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.								

232	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 5 G POR PORCION, EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA.PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE	PIEZA	0.00	85223	190686	**PAN REAL**	**$ 4.50**	**$ 858,085.73**

									TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, SAL, AZUCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS. TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO,							

								AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O							

								APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCENAL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC							

									/ G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.							

233	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 CON 23 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZUCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPI	PIEZA	0.00	1040	2327	**HEB**	**$ 60.00**	**$ 139,644.41**

									PEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G.							

									MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERIS							

									TICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA							

									PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

234	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y	PIEZA	0.00	98	218	**BIMBO**	**$ 44.50**	**$ 9,717.91**

									MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA,							

									AROMA AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION							

									NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO.							

									SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

235	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOL	PIEZA	0.00	90	201	**CHEDRAUI**	**$ 84.00**	**$ 16,915.50**

									OGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIAN A 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORME S 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERIS TICAS SENSORIALE S TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO,							

									LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL							

									RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE						

									LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.							

236	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS,	PIEZA	0.00	321	719	**BIMBO**	**$ 34.00**	**$ 24,435.29**

									QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO A CAFE CLARO UNIFORME,							

									AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO LIGERAMENTE DULCE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE							

									FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE							

									ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

237	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2400	00		PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL 1 KILOGRAMO, ENVUELTO CON TIRAS DE CARTON Y PAPEL.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCENAL 22PORCEN, CUENTA	PIEZA	8.00	10	21	**PAN REAL**	**$ 60.00**	**$ 1,288.80**

									TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE							

								. PUEDE LLEVAR CUBIERTA CON MERENGUE, AZUCAR O DE GRASA COMO MANTEQUILLA. PUEDE SER DE SABORES Y ES OPCIONAL QUE LLEVE UN RELLENO.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE							

									PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.							

238	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2500	01		ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 KILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y	PIEZA	8.00	16	36	**PAN REAL**	**$ 250.00**	**$ 8,950.00**

									MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCENAL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME,							

									COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE , DE FORMA OVALADA, APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE ACITRON, BIZNAGA, CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTAS (NARANJA, HIGO Y LIMON), CEREZAS ROJAS O VERDES Y ABULTADO DE CUBIERTA DE CONCHA						

									CON AZUCAR CON O SIN COLOR VEGETAL.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.							

239	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 520 G + 10 G (20 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCE	PIEZA	0.00	1700	3803	**LA ESPIGA**	**$ 30.00**	**$ 114,098.04**

									N. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE .DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD						

									EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR,							

								OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							

240	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2900	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 260 G + 100 G (10 O 12 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL, GRASA VEGETAL Y SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS	PIEZA	0.00	14	30	**LA ESPIGA**	**$ 12.00**	**$ 365.16**

								HUMEDAD DE 29.3 A 30.8 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE .DEBE CUMPLIR CON LAS							

									NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE							

								PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO							

241	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANEL GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZ	PIEZA	0.00	3704	8288	**PAN REAL**	**$ 28.00**	**$ 232,055.60**

								ADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G.							

									MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS,							

									QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR,							

									OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE							

									SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.										
																			$ 4,024,311.14

GRUPO / UNIDAD	HGZ 1	HGZ 2	HGZ 3
	Máx	Máx	Máx
GRUPO 6, VARIOS	$1,146,273.72	$1,041,860.6	$1,054,507.32

Total HGZ s	
MIN	MAX
$ 1,297,056.67	$ 3,242,641.68

15 DE DICIEMBRE 2023

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 6 VARIOS

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

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DEL GRUPO: **$4,024,311.14**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Cuatro millones veinte y cuatro mil trescientos once pesos 14/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

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

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

ANEXO 9

OFERTA ECONOMICA

LICITACION PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

FECHA: 15 DE DICIEMBRE 2023 FAB. ( ). DIST. (X). No. DE PREI IMSS: 26043

NOMBRE DEL LICITANTE: JESUS MANUEL ROMO ALBA

DOMICILIO: ALEGRIA #211 COL. EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.

TEL.: 449-9-15-51-31 FAX: _____ R. F. C.: ROAJ600629RQ5

CORREO ELECTRÓNICO: luismromob@gmail.com

ESTRATIFICACIÓN: MICRO (X)PEQUEÑA ( ) MEDIANA ( ) GRANDE ( )

PARTIDA 8 ABARROTES (GUARDERIA)

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX	MARCA OFERTADA	PRECIO	SUBTOTAL

1	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	102	1		ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000,	PIEZA	0	77	192	**KARTAMUS**	**$ 57.00**	**$ 10,944.00**

								PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY							

									GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.							

2	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	702	105	0		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 1000 ML, DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO	PIEZA	0	10	25	**MEMBERS MARK**	**$ 28.30**	**$ 707.50**

								2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y							

									LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.							

3	22102-0394	7 - GRASAS	702 - GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	480	704	301	0		CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL Y GUARDERIA Se debe ministrar bajo prescripción médica y nutricional Deberá ser en envase pet con propiedades inertes de barrera de material que ayude a mantener la vida útil de producto. Contenido neto 450 g + 20 La crema de cacahuate	PIEZA	0	5	12	**GREAT VALUE**	**$ 68.00**	**$ 816.00**

8	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	301	0		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL	PIEZA	0	17	42	**SIN MARCA**	**$ 54.60**	**$ 2,293.20**

									90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.							

14	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	106 - PESCADOS	480	106	102	0		ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA	LATA	0	87	218	**EL MARINERO**	**$ 21.56**	**$ 4,700.08**

									DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES							

								MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO							

									ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.							

16	22102-0394	4 - CEREALES	403 - AVENA	480	403	200	0		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	PIEZA	0	22	55	**GRAN VITA**	**$ 37.00**	**$ 2,035.00**

22	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	802 - ESPECIAS	480	802	400	0		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS	KILOGRAMO	0	1	3	**VERDE REAL**	**$ 260.00**	**$ 780.00**

									ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							

27	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	1003	0		CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 2800 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES.	LATA	0	13	32	**MONTE BLANCO**	**$ 198.00**	**$ 6,336.00**

								ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA. EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS							

								EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMAS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.							

49	22102-0394	4 - CEREALES	401 - AMARANTO	480	401	400	0		DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	PIEZA	8	1,248	3,120	**MARSAN**	**$ 8.00**	**$ 24,960.00**

53	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	200	0		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO.	PIEZA	0	60	150	**SIN MARCA**	**$ 56.00**	**$ 8,400.00**

									ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.							

54	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	501 - FRIJOL	480	501	600	0		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3	PIEZA	0	6	15	**SIN MARCA**	**$ 44.00**	**$ 660.00**

									HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.							

62	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	503 - HABA	480	503	100	1		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0	6	15	**SIN MARCA**	**$ 89.00**	**$ 1,335.00**

67	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1100	0		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y	PIEZA	0	40	100	**SELECTA**	**$ 20.00**	**$ 2,000.00**

								9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS						

									PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL. CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.							

73	22102-0394	3 - FRUTAS Y VERDURAS	302 - VEGETALES	480	302	2403	2	JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO DEL	LATA	0	10	25	**LA COSTEÑA**	**$ 32.00**	**$ 800.00**

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

75	22102-0394	5 - LEGUMINOSAS	504 - LENTEJA	480	504	100	0		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0	6	15	**SIN MARCA**	**$ 30.00**	**$ 450.00**

79	22102-0394	7 - GRASAS	703- GRASASMIXTAS	480	703	100	5		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE	PIEZA	0	40	100	**HELLMANS**	**$ 99.50**	**$ 9,950.00**

									DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN							

									CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.							

104	22102-0394	8 - CONDIMENTOS	808 - SABORIZANTES	480	808	200	0		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS	PIEZA	0	30	75	**DEL CARMEN**	**$ 25.40**	**$ 1,905.00**

									PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.							
															$ -	
														TOTAL	$ 79,071.78	

15 DE DICIEMBRE 2023

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 8 ABARROTES

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

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DEL GRUPO: **$79,071.78**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: setenta y nueve mil ciento setenta y un pesos 78/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

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

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

ANEXO 9

PROPOSICION ECONOMICA

LICITACION PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

FECHA: 15 DE DICIEMBRE 2023 FAB. ( ). DIST. (X). No. DE PREI IMSS: 26043

NOMBRE DEL LICITANTE: JESUS MANUEL ROMO ALBA

DOMICILIO: ALEGRIA #211 COL. EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.

TEL.: 449-9-15-51-31 FAX: _____ R. F. C.: ROAJ600629RQ5

CORREO ELECTRÓNICO: luismromob@gmail.com

ESTRATIFICACIÓN: MICRO (X)PEQUEÑA ( ) MEDIANA ( ) GRANDE ( )

PARTIDA 9 CARNES (GUARDERIA)

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX	MARCA	PRECIO	SUBTOTAL

111	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	200	0		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	240	600	**JIMPRO**	**$ 213.00**	**$ 127,800.00**

115	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	600	0		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	280	700	**JIMPRO**	**$ 195.00**	**$ 136,500.00**

116	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	109 - HUEVO	480	109	100	0		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS	KILOGRAMO	0	480	1,200	**JIMPRO**	**$**	**51.50**	**$**	**61,800.00**

									CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.						

120	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	101 - CERDO	480	101	200	0		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL. LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA; CARECE DE TEJIDO OSEO, CONTIENE POCA GRASA INTRAMUSCULAR. DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO, QUE GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN. EN LOMOS REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO Y MANIPULACION. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.	KILOGRAMO	0	240	600	**JIMPRO**	**$ 118.00**	**$ 70,800.00**

124	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	302	0		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	0	520	1,300	**JIMPRO**	**$ 179.00**	**$ 232,700.00**

125	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	303	0	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	0	360	900	**JIMPRO**	**$ 160.00**	**$ 144,000.00**

128	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	107 - POLLO	480	107	401	0	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 50 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA Y EL MUSLO SE ENCUENTRAN UNIDOS Y SE UBICAN ENTRE LA PARTE SUPERIOR DE LAS PATAS Y LA PECHUGA. LA PIEZA PIERNA Y MUSLO DEBEN ESTAR UNIDAS ENTERAS CON EL HUESO ASEMEJANDO LA FIGURA DE UNA PISTOLA Y SIN LA PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A “POLLO” SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). EL RETIRO DE LA PIEL DISMINUYE CONSIDERABLEMENTE LA CANTIDAD DE COLESTEROL Y TRIGLICERIDOS DE LA RACION DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS	KILOGRAMO	0	240	600	**JIMPRO**	**$**	**70.20**	**$**	**42,120.00**

									SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.							

130	22102-0394	1 - CARNES Y HUEVO	108 - RES	480	108	701	0	PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	360	900	**JIMPRO**	**$**	**160.00**	**$**	**144,000.00**
																$	959,720.00

15 DE DICIEMBRE 2023

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 9 CARNES

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

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DEL GRUPO: **$952,720.00**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Novecientos cincuenta y dos mil setecientos veinte pesos 00/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

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

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____

ANEXO 9

PROPOSICION ECONOMICA

LICITACION PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

FECHA: 15 DE DICIEMBRE 2023 FAB. ( ). DIST. (X). No. DE PREI IMSS: 26043

NOMBRE DEL LICITANTE: JESUS MANUEL ROMO ALBA

DOMICILIO: ALEGRIA #211 COL. EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.

TEL.: 449-9-15-51-31 FAX: _____ R. F. C.: ROAJ600629RQ5

CORREO ELECTRÓNICO: luismromob@gmail.com

ESTRATIFICACIÓN: MICRO (X) PEQUEÑA ( ) MEDIANA ( ) GRANDE ( )

PARTIDA 11 DERIVADOS LACTEOS (GUARDERIA)

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX	MARCA OFERTADA	PRECIO	SUBTOTAL

208	22102-0394	7 - GRASAS	701 - GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	480	701	100	0		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS	PIEZA	0	60	150	**LUCY**	**$ 75.60**	**$ 11,340.00**

								NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.							

211	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	206	0		QUESO CHIHUAHUA HOSPITAL Y GUARDERIADE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. ADICIONADO DE SAL DIRECTAMENTE EN LA PASTA, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE; LA PASTA ES SEMIBLANDA, CON PEQUEÑAS ABERTURAS MECANICAS Y OJOS, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTO, PRENSADO Y MADURADO UN MES. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICAS - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 22PORCEN, GRASA 25PORCEN, HUMEDAD MAX. 45PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS	PAQUETE	0	60	150	**LUCY**	**$ 90.00**	**$ 13,500.00**

									500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA Y HOMOGENEA, COLOR AMARILLO CREMA CARACTERISTICO, SABOR SUAVE, AGRADABLE Y OLOR LACTEO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA, CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL CONTENIDO EN PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO.· NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. SU							

								VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU FABRICACION, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.							

213	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	100	0		QUESO FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 450 G + 50 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO, PANELA O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G;	PAQUETE	0	60	150	**LUCY**	**$ 80.00**	**$ 12,000.00**

									STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.							

								REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.							

214	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	209	1		QUESO MANCHEGO BAJO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE PLASTICO AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO, SUBSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLESSE, LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA, CONSISTENCIA Y SABOR. ES DECIR ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ESTANDARIZADA PARCIALMENTE DESCREMADA DE VACA AL 1.5PORCEN Y SUSTITUCION DE UN 7.14PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLESSE; COAGULADA POR MEDIO DE CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTEAS, SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR. A 0.02PORCEN, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS.	PAQUETE	0	60	150	**LUCY**	**$ 75.00**	**$ 11,250.00**

									ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS GRASA MIN 18PORCEN, PROTEINA MIN 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA, DE FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE DE 250G A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO, SABOR SUAVE Y AGRADABLE. POR SER UN PRODUCTO DE RECIENTE FABRICACION NO EXISTE NORMA OFICIAL MEXICANA ESPECIFICA DEBIENDOSE APEGAR EN LO GENERAL A LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO. CON LAS LEYENDAS BAJO EN GRASAS, ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. INFORMACION NUTRIMENTAL.							

									ADITIVOS; CONTENIDO NETO; MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE. FECHA DE CADUCIDAD, SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA, MES Y AÑO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD, AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA, FLOJA O ACUOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION.							

215	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	102	0		QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 500 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 58PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS .ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FIBROSA Y HOMOGENEA, FORMA	PAQUETE	0	50	125	**LUCY**	**$ 70.00**	**$ 8,750.00**

									DE REDONDA O ESFERICA IRREGULAR, COLOR BLANCO MARFIL O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE. ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA Y ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. DEBE ESTAR ALMACENADO EN ESPACIOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESTE TIPO DE QUESOS SE							

								DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. EL QUESO OAXACA FRESCO O BIEN FABRICADO SE DETECTA AL SEPARAR LAS TIRAS, SE APRECIAN LAS HEBRAS. A LA SEMANA SE EMPIEZAN A SEPARAR LAS HEBRAS EN BLOQUE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 6 A 15 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION, POR LA MENOR PRESENCIA DE AGUA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.							

216	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	101	2		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS	PAQUETE	0	100	250	**LUCY**	**$ 165.00**	**$ 41,250.00**

									AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE							

									REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.							

218	22102-0394	2 - LECHE Y DERIVADOS LµCTEOS	202 - DERIVADOS LµCTEOS	480	202	301	0		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS	PIEZA	0	60	150	**LALA**	**$ 46.00**	**$ 6,900.00**

									PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE							

									LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.							
																$ -	

$ 104,990.00

15 DE DICIEMBRE 2023

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 11 DERIVADOS LACTEOS

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

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DEL GRUPO: **$104,990,00.00**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: ciento cuatro mil novecientos noventa pesos 00/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

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

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

_____

ANEXO 9

PROPOSICION ECONOMICA

LICITACION PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

FECHA: 15 DE DICIEMBRE 2023 FAB. ( ). DIST. (X). No. DE PREI IMSS: 26043

NOMBRE DEL LICITANTE: JESUS MANUEL ROMO ALBA

DOMICILIO: ALEGRIA #211 COL. EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.

TEL.: 449-9-15-51-31 FAX: _____ R. F. C.: ROAJ600629RQ5

CORREO ELECTRÓNICO: luismromob@gmail.com

ESTRATIFICACIÓN: MICRO (X) PEQUEÑA ( ) MEDIANA ( ) GRANDE ( )

PARTIDA 13 VARIOS (GUARDERIA)

No. Renglon	Clave CUCoP+	GRUPO	SUBGRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCION	U. MEDIDA	IEPS	MIN	MAX	MARCA OFERTADA	PRECIO	SUBTOTAL

229	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2300	0	PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIAPOR PIEZA DE 30 + 3 G CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS. 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMA SEMIESFERICA APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA CUBIERTA DE AZUCAR, DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO CON UNA ESFERA EN EL CENTRODEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR	PIEZA	8	60	150	**PAN REAL**	**$**	**10.00**	**$**	**1,500.00**

									ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.							

232	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1600	0		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 5 G POR PORCION, EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA.PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, SAL, AZUCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS. TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO,	PIEZA	0	2,000	5,000	**PAN REAL**	**$**	**4.00**	**$**	**20,000.00**

									PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.							

235	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	1800	0	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE	PIEZA	0	32	80	**CHEDRAUI**	**$**	**90.00**	**$**	**7,200.00**

									PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.							

237	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2400	0	PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL 1 KILOGRAMO, ENVUELTO CON TIRAS DE CARTON Y PAPEL.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE. PUEDE LLEVAR CUBIERTA CON MERENGUE, AZUCAR O DE GRASA COMO MANTEQUILLA. PUEDE SER DE SABORES Y ES OPCIONAL QUE LLEVE UN RELLENO.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	8	36	90	**PAN REAL**	**$ 220.00**	**$ 19,800.00**

238	22102-0394	4 - CEREALES	406 - TRIGO	480	406	2500	1	ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 KILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, DE FORMA OVALADA, APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE ACITRON, BIZNAGA, CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTAS (NARANJA, HIGO Y LIMON), CEREZAS ROJAS O VERDES Y ABULTADO DE CUBIERTA DE CONCHA CON AZUCAR CON O SIN COLOR VEGETAL.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS	PIEZA	8	5	12	**PAN REAL**	**$ 480.00**	**$ 5,760.00**

								FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.							

241	22102-0394	4 - CEREALES	405 - MAIZ	480	405	600	0	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO	PIEZA	0	240	600	**PAN REAL**	**$ 28.00**	**$ 16,800.00**

									INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.							

TOTAL, PARTIDA $ 71,060.00

15 DE DICIEMBRE 2023

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 13 VARIOS

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

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DEL GRUPO: **$71,060.00**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Setenta y un mil sesenta pesos 00/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

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

A T E N T A M E N T E

Jesús Manuel Romo Alba

_____

ANEXO 9

PROPOSICION ECONOMICA

LICITACION PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-50-GYR-050GYR032-N-149-2023

FECHA: 15 DE DICIEMBRE 2023 FAB. ( ). DIST. (X). No. DE PREI IMSS: 26043

NOMBRE DEL LICITANTE: JESUS MANUEL ROMO ALBA

DOMICILIO: ALEGRIA #211 COL. EL ENCINO AGUASCALIENTES, AGS.

TEL.: 449-9-15-51-31 FAX: _____ R. F. C.: ROAJ600629RQ5

CORREO ELECTRÓNICO: luismromob@gmail.com

ESTRATIFICACIÓN: MICRO (X) PEQUEÑA ( ) MEDIANA ( ) GRANDE ( )

GRUPO 3: FRUTAS Y VERDURAS

No. Renglon	CLAVE					NOMBRE	UNIDAD	PRESENTACIÓN CUADRO BÁSICO	EMPAQUE A LA ENTREGA	MARCA OFERTADA	PAIS DE ORIGEN	CANTIDAD ESTIMADA	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
	GRUPO	SUB GRUPO	GPO	GEN	ESP									
136	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	0502	**CIRUELA ROJA**	**Kg.**	A granel peso en kilogramos, en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.	**A granel peso en kilogra mos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	2503	$ 40.00	$ 100,120.00
137	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	0600	**DURAZNO**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.**	PROPIA	MÉXICO	840	$ 60.00	$ 50,400.00
138	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1000	**GUAYABA**	**Kg.**	A granel peso en kilogramos, en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.	**A granel peso en kilogramos, en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	12255	$ 30.00	$ 367,650.00
139	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1100	**JÍCAMA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	2480	$ 20.00	$ 49,600.00
140	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1202	**LIMA DULCE**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	966	$ 20.00	$ 19,320.00

141	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1300	**LIMÓN AGRIO**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	1522	$ 22.00	$ 33,484.00
142	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1301	**LIMÓN CON SEMILLA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	1327	$ 22.00	$ 29,194.00
143	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1601	**MANDARINA REINA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg.**	PROPIA	MÉXICO	2012	$ 25.00	$ 50,300.00
144	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1701	**MANGO ATAULFO**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg.**	PROPIA	MÉXICO	3478	$ 30.00	$ 104,340.00
145	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1702	**MANGO MANILA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable con peso no mayor a 10 kg.**	PROPIA	MÉXICO	2450	$ 32.00	$ 78,400.00
146	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1802	**MANZANA RED DELICIOUS**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.**	PROPIA	MÉXICO	8714	$ 40.00	$ 348,560.00
147	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1901	**MELÓN CHINO**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	19898	$ 28.00	$ 557,144.00
148	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	1902	**MELÓN VALENCIANO**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	12	$ 25.00	$ 300.00
149	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2002	**NARANJA SIN SEMILLA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	20758	$ 18.00	$ 373,644.00

150	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2102	**PAPAYA ROJA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plastica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plastica dentro de bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	20935	$	32.00	$ 669,920.00
151	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2202	**PERA MANTEQUILLA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.**	PROPIA	MÉXICO	8186	$	50.00	$ 409,300.00
152	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2301	**PERÓN GOLDEN**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de cartón moldeada y caja cartón con tapa.**	PROPIA	MÉXICO	888	$	40.00	$ 35,520.00
153	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2400	**PIÑA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	20041	$	31.00	$ 621,271.00
154	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2501	**PLATANO DOMINICO**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en caja de carton corrugado de doble pared.	**A granel, peso en kilogramos en caja de carton corrugado de doble pared.**	PROPIA	MÉXICO	966	$	20.00	$ 19,320.00
155	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2505	**PLÁTANO TABASCO**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en caja de carton corrugado de doble pared.	**A granel, peso en kilogramos en caja de carton corrugado de doble pared.**	PROPIA	MÉXICO	12311	$	22.00	$ 270,842.00
156	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2600	**SANDIA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	18487	$	18.00	$ 332,766.00

157	Condimentos	Infusiones	480	806	0300	**TAMARINDO**	**Kg.**	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasada en bolsa de plástico o polipropileno con capacidad de 500 g a 1000 g, de marca registrada y autorizada.	**A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico o envasada en bolsa de plástico o polipropileno con capacidad de 500 g a 1000 g, de marca registrada y autorizada.**	PROPIA	MÉXICO	33	$ 50.00	$ 1,650.00
158	Condimentos	Infusiones	480	806	0400	**TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL**	**Kg.**	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	**A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.**	PROPIA	MÉXICO	180	$ 25.00	$ 4,500.00
159	Condimentos	Infusiones	480	806	0500	**TE DE MANZANILLA NATURAL**	**Kg.**	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	**A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.**	PROPIA	MÉXICO	101	$ 25.00	$ 2,525.00
160	Condimentos	Infusiones	480	806	0700	**TE DE YERBABUENA NATURAL**	**Kg.**	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	**A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.**	PROPIA	MÉXICO	20	$ 25.00	$ 500.00
161	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2801	**TORONJA ROJA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	6295	$ 22.00	$ 138,490.00
162	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	2900	**TUNA**	**Kg.**	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	**A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	81	$ 28.00	$ 2,268.00
163	Frutas y Vegetales	Frutas	480	301	3003	**UVA SIN SEMILLA**	**Kg.**	En racimos a granel, peso en kilogramos en bolsas de polietileno atoxica de baja desnsidad transparente con micro perferaciones y en rejilla o caja uvera de plastico reutilizable.	**En racimos a granel, peso en kilogramos en bolsas de polietileno atoxica de baja desnsidad transparente con micro perferaciones y en rejilla o caja uvera de plastico reutilizable.**	PROPIA	MÉXICO	2131	$ 55.00	$ 117,205.00

164	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0100	**ACELGA**	**Kg.**	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso (sin rebasar los 15 Kg.)	**A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso (sin rebasar los 15 Kg.)**	PROPIA	MÉXICO	1243	$ 18.00	$ 22,374.00
165	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0202	**AGUACATE HASS**	**Kg.**	A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable perforada, cuando sean cantidades menores de 5 Kg. Caja de plástico con separadores de cartón corrugado (cuando sean cantidades mayores de 5 Kg.)	**A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable perforada, cuando sean cantidades menores de 5 Kg. Caja de plástico con separadores de cartón corrugado (cuando sean cantidades mayores de 5 Kg.)**	PROPIA	MÉXICO	1588	$ 35.00	$ 55,580.00
166	Condimentos	Especies	480	802	0100	**AJO EN BULBO**	**Kg.**	A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada.	**A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada.**	PROPIA	MÉXICO	377	$ 60.00	$ 22,620.00
167	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0300	**APIO**	**Mjo.**	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento.	**A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento.**	PROPIA	MÉXICO	338	$ 25.00	$ 8,450.00

168	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0400	**BETABEL**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	183	$ 25.00	$ 4,575.00
169	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0500	**BRÓCOLI**	**Kg.**	Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El brocoli congelado deberá venir en bolsas de plástico, selladas y conservadas en congelación a -18° C.	**Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	3838	$ 22.00	$ 84,436.00
170	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0602	**CALABACITA ITALIANA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	6316	$ 25.00	$ 157,900.00
171	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0901	**CEBOLLA BLANCA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	8451	$ 28.00	$ 236,628.00
172	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	0903	**CEBOLLA MORADA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	77	$ 25.00	$ 1,925.00

173	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1000	**CHAMPIÑÓN FRESCO**	**Kg.**	Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. Envasado: entero o rebanado en lata de 380g a 3 kg.	**Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	1558	$ 76.00	$ 118,408.00
174	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1102	**CHAYOTE SIN ESPINAS**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	13246	$ 23.00	$ 304,658.00
175	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1202	**CHICHARO CONGELADO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado; como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramoenvuelta con papel ega pack.	**A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	23	$ 85.00	$ 1,955.00
176	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1201	**CHICHARO LIMPIO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado; como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramoenvuelta con papel ega pack.	**A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado; como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramoenvuelta con papel ega pack.**	PROPIA	MÉXICO	1163	$ 60.00	$ 69,780.00
177	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1406	**CHILE HABANERO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	73	$ 60.00	$ 4,380.00

178	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1407	**CHILE JALAPEÑO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	30	$ 25.00	$ 750.00
179	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1408	**CHILE LARGO GÜERO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	22	$ 45.00	$ 990.00
180	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1409	**CHILE POBLANO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	667	$ 50.00	$ 33,350.00
181	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1410	**CHILE SERRANO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	553	$ 32.00	$ 17,696.00
182	Condimentos	Hierbas y Hojas	480	805	0100	**CILANTRO**	**Kg.**	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	**A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.**	PROPIA	MÉXICO	459	$ 20.00	$ 9,180.00

183	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1701	**COL BLANCA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	1288	$ 12.00	$ 15,456.00
184	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1702	**COL MORADA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	164	$ 15.00	$ 2,460.00
185	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1801	**COLIFLOR FRESCA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	88	$ 20.00	$ 1,760.00
186	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	1900	**EJOTE**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	1664	$ 20.00	$ 33,280.00
187	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2001	**ELOTE FRESCO ENTERO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	2859	$ 18.00	$ 51,462.00

188	Condimentos	Hierbas y Hojas	480	805	0200	**EPAZOTE**	**Kg.**	A granel, por peso en gramos. En bolsa de plastico perforada.	**A granel, por peso en gramos. En bolsa de plastico perforada.**	PROPIA	MÉXICO	91	$ 60.00	$ 5,460.00
189	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2101	**ESPINACA FRESCA**	**Kg.**	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso. (Sin rebasar los 15 Kg.).	**A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso. (Sin rebasar los 15 Kg.).**	PROPIA	MÉXICO	2275	$ 18.00	$ 40,950.00
190	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	303	0101	**GERMINADO DE ALFALFA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	6	$ 35.00	$ 210.00
191	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	303	0102	**GERMINADO DE SOYA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	**A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.**	PROPIA	MÉXICO	148	$ 35.00	$ 5,180.00
192	Condimentos	Hierbas y Hojas	480	805	0300	**HIERBAS DE OLOR**	**Kg.**	A granel por peso en gramos que contengan las tres variedades, en bolsa de plástico perforada.	**A granel por peso en gramos que contengan las tres variedades, en bolsa de plástico perforada.**	PROPIA	MÉXICO	37	$ 50.00	$ 1,850.00

193	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2401	**JITOMATE BOLA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	5493	$ 22.00	$ 120,846.00
194	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2402	**JITOMATE GUAJE O GUAJITO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	21649	$ 25.00	$ 541,225.00
195	condimentos	Hierbas y Hojas	480	805	0301	**LAUREL**	**Kg.**	A granel, por peso en gramos o en manojo en bolsa de plastico perforada. Debe estar excento de contaminantes.	**A granel, por peso en gramos o en manojo en bolsa de plastico perforada. Debe estar excento de contaminantes.**	PROPIA	MÉXICO	8	$ 60.00	$ 480.00
196	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2501	**LECHUGA OREJONA**	**Kg.**	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo de 15 kg.	**A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo de 15 kg.**	PROPIA	MÉXICO	2790	$ 12.00	$ 33,480.00

197	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2502	**LECHUGA ROMANA**	**Kg.**	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo de 15 kg.	**A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo de 15 kg.**	PROPIA	MÉXICO	8370	$ 16.00	$ 133,920.00
198	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2800	**NOPAL**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	3688	$ 26.00	$ 95,888.00
199	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	2902	**PAPA BLANCA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	11729	$ 30.00	$ 351,870.00
200	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3000	**PEPINO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	5019	$ 17.00	$ 85,323.00
201	Condimentos	Hierbas y Hojas	480	805	0600	**PEREJIL**	**Kg.**	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	**A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.**	PROPIA	MÉXICO	191	$ 30.00	$ 5,730.00

202	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3101	**PIMIENTO MORRÓN FRESCO**	**Kg.**	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo de 15 kg.	**A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo de 15 kg.**	PROPIA	MÉXICO	1616	$ 40.00	$ 64,640.00
203	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3200	**PORO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	215	$ 25.00	$ 5,375.00
204	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3401	**RÁBANO CHICO**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	40	$ 25.00	$ 1,000.00
205	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3600	**TOMATE VERDE**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	8598	$ 30.00	$ 257,940.00

206	Condimentos	Hierbas y Hojas	480	805	0301	**TOMILLO**	**Kg.**	A granel, por peso en gramos o en manojo en bolsa de plastico perforada. Debe estar excento de contaminantes.	**A granel, por peso en gramos o en manojo en bolsa de plastico perforada. Debe estar excento de contaminantes.**	PROPIA	MÉXICO	10	$ 60.00	$ 600.00
207	Frutas y Vegetales	Vegetales	480	302	3900	**ZANAHORIA**	**Kg.**	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.	**A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plastico biodegradables, perforadas o en cajas de plastico de tamaño adecuado al peso.**	PROPIA	MÉXICO	20857	$ 22.00	$ 458,854.00
													TOTAL DE GRUPO	**$ 8,259,407.00**

15 DE DICIEMBRE 2023

PROPUESTA ECONOMICA PARTIDA 3 FRUTAS Y VERDURAS

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

CANTIDAD IMPORTE TOTAL DEL GRUPO: **$8,259,407.00**

CANTIDAD CON LETRA IMPORTE TOTAL: Ocho millones doscientos cincuenta y nueve mil cuatrocientos siete pesos 00/100 MN

LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

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

ATENTAMENTE

Jesús Manuel Romo Alba

_____